



Der Koch Otto Koch – hier in Aurling mit einem Karpfen vom Züchter Franz Witte

Der Anti-Star

Otto Koch reißt sich nicht um Sterne für seine Küche – und bekommt sie dennoch

Vorsicht, Donald aus Entenhausen! Besser einen großen Bogen schlagen um den Olympiaturm in München. Auf keinen Fall hochfahren ins „Restaurant 181“, denn dort gibt es in der Küche einen neuen Star: eine Entenpresse. Gebaut in den Dreißigern des vergangenen Jahrhunderts, war sie einst auf einem italienischen Kreuzfahrtschiff im Einsatz, vor kurzer Zeit hat Otto Koch sie erstanden. „Das ist der Hit“, schwärmt der Patron des Restaurants in 181 Meter Höhe, „ein wirklich wunderschönes Teil.“ Wieder etwas Neues entdeckt, wieder etwas zum Freuen und zum Zubereiten. Das hört bei Otto Koch nicht auf. 1948 ist er geboren, seit rund 40 Jahren arbeitet er für den guten Geschmack, viele Kolle-

gen schätzen seine Erfahrung. „Es gibt rund 20 Köche, die Papa zu mir sagen, und ich bin nicht mit ihnen verwandt“, sagt Koch und lacht leise. Er hat viel erlebt in der Küche. Er hat Restaurants geführt, er ist mit Michelin-Sternen dekoriert worden, er hat Kochbücher verfasst, und ja, auch ihn gibt es regelmäßig im Fernsehen.

Sterne? Fernsehen? Müsste Otto Koch dann nicht ganz berühmt sein und nicht nur ein bisschen? Wo er doch vor laufender Kamera schon einmal mit der Frau des Bundespräsidenten gekocht hat, der damals noch Herzog hieß? Nein, muss er nicht, und will er auch nicht. Koch drängt es nicht in Klatschspalten und auf rote Teppiche. Er ist ein zurückhaltender Zeitgenosse, der lieber einmal mehr nachdenkt, bevor er etwas sagt. Und manchmal sagt er auch gar nichts. →

Koch ist ein geduldiger Zuhörer, und er wäre wahrscheinlich ein guter Psychologe geworden, das war einmal sein Plan, in den Sechzigern. Er wollte in den USA studieren, vorher jobbte er in einem Schweizer Restaurant, dort hatte er sein Erweckerlebnis. An einem freien Tag nahm ihn sein Chef mit ins Elsässer Restaurant von Paul Haerberlin. Was ihm da widerfuhr, kann er heute noch singen: „Trüffel aus der Asche mit Gänseleber! Lachssoufflé! Hummer Prince Vladimir! Kotelett vom Rebhuhn! Pfirsich Haerberlin!“

Otto Koch fasste den Entschluss, seinem Nachnamen alle Ehre zu machen, er absolvierte eine Lehre in München (um die Sache rundzumachen: in einem Hotel in der Ottostraße), anschließend kochte er sich durch Küchen in Deutschland, Frankreich und der Schweiz. Als er 1974 mit „Le Gourmet“ sein erstes eigenes Restaurant eröffnete, war er schwer beeindruckt von der französischen Küche, von der mageren Variante Nouvelle Cuisine: leichte Saucen, frische, naturbelassene Zutaten, die Speisen erst ganz kurz vorm Servieren zubereitet. Weil viele Produkte in Deutschland nur schwer zu bekommen waren, fuhr er mit dem Kollegen Eckart Witzigmann immer wieder auf Einkaufstour ins Nachbarland.

Zwei Jahre nach der Eröffnung seines Restaurants erhielt Koch einen Michelin-Stern für seine Spezialitäten wie Falsche Prinzregententorte, mit Morcheln gefüllt, Weißwurst von Meeresfrüchten, Trüffel auf geröstetem Schwarzbrot. Ein Stern, Herr Koch, jener Orden, nach dem Hunderte von Köchen streben und für den sie ein Leben lang schufteten – da müssen Sie doch gebuhelt haben? „Na ja, mein Ziel war es, die regionale Küche auf hohem Niveau zu verändern“, sagt Koch. „Dafür eine solche Auszeichnung zu bekommen hat mich schon sehr gefreut.“

Mitte der Neunziger ließ Koch Stern sein und schloss das „Le Gourmet“, er wollte eine Pause von der Selbstständigkeit. Eine Auszeit vom extrem kulinarischen Dreiklang Hummer/Trüffel/Wachtelbrust und dem ewigen Zwang, zwar sauteure Zutaten auf edle Teller zu legen, aber dennoch griesgrämigen Gästen erklären zu müssen, dass so ein Menü natürlich seinen Preis hat. Koch sehnte sich nach Normalität, und weil es die im Kochberuf ohnehin nicht gibt, wollte er wenigstens ganz normale Gäste mit alltäglichen Essgewohnheiten. So ließ er sich anheuern vom Club Robinson.

Ein Sterne-Koch in einer Hotelküche – das klingt, als ob es Louis van Gaal als Trainer zu Eintracht Trier verschlagen hätte. Keineswegs, widerspricht Koch, das sei eine äußerst schwere, eine anspruchsvolle Aufgabe. „Im eigenen Laden habe ich alles im Blick, da kann ich schnell etwas ändern. Aber in den Küchen einer ganzen Kette für Qualität zu sorgen – Systeme schaffen, Leute coachen und kontrollieren, und das alles in verschiedenen Ländern mit verschiedenen Mentalitäten –, das ist eine große Herausforderung.“

Koch hatte natürlich geahnt, was ihn im sonnigen Süden erwartete: Gewohnheitstiere, Touristen, die zum Frühstück unbedingt Müsli verlangen und keinen Nachmittag ohne Kaffee und Kuchen sein wollen. Als er antrat, stammten 20 Prozent der Produkte aus der jeweiligen Urlaubsregion, 80 Prozent hatten eine weite Reise hinter sich. Heute ist das Verhältnis umgekehrt. Für eine solche Wende gibt es keinen

Stern, aber sie ist aller Anerkennung wert. Nicht nur die Gäste sind zufrieden, sondern auch die Köche, für die hatte Koch naturgemäß ein offenes Ohr. Bestimmte Gerichte schaffte er einfach ab: „Sagen Sie mal einem islamischen Koch, er solle Krautsalat mit Speck machen! Das ist für den eine Qual, das muss nicht sein.“

2001 schickten die Leute vom Club Robinson den Herrn Koch in die österreichischen Berge nach Züri, dort liegt im Alpenpanorama eine Superedelausgabe des Ferienunternehmens. Koch sollte sich um die Küche im Haus „Alpenrose“ kümmern. „In der Abgeschiedenheit kam ich mir vor wie in einem Kloster“, sagt Koch, er konnte sich also voll und ganz seiner Aufgabe widmen. Das tat er so gründlich, dass das Hotelrestaurant „Koch-Art“ bald darauf einen Michelin-Stern erhielt, die erste und bislang einzige Auszeichnung dieser Art für ein Clubrestaurant.

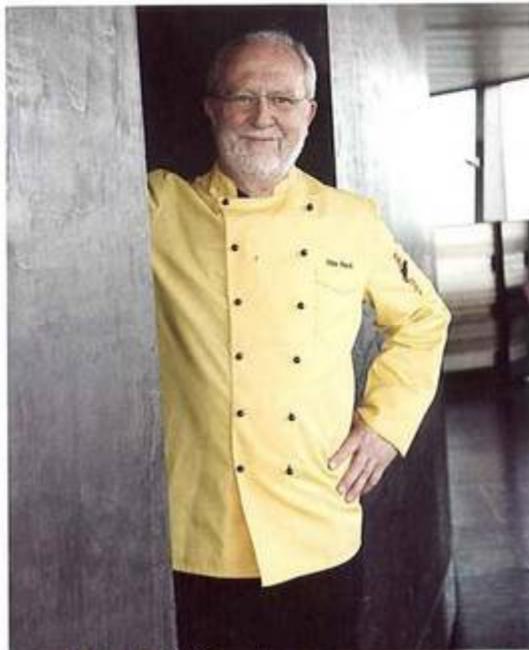
Koch hatte also erneut am Revers, was er sich vor Jahren schon von der Brust gerissen hatte – den Michelin-Orden. Und nun? Gequältes Lächeln, Entsetzen vor dem eigenen Schicksal? Nicht bei Otto Koch, der übt sich in Bescheidenheit: „Da war ich selbst überrascht, schließlich war ich ja lange raus gewesen aus dem Geschäft. Schön, dass die mich gleich wieder wahrgenommen hatten.“

Mittlerweile berät Koch den Club Robinson meist nur noch von seinem Münchner Büro aus. Seit er das „Restaurant 181“ übernommen hat, will er nur noch zu besonderen Anlässen in spanischen, türkischen oder ägyptischen Küchen nach dem Rechten sehen. Einmal pro Woche fährt er nach Baden-Baden zur Aufzeichnung vom „ARD-Buffer“, und ist er im Münchner Umland unterwegs, dann guckt er in Aurling bei Franz

Witte und seinen Fischteichen vorbei oder bei Franz Riederer, Herr über 600 Schafe und Lämmer. Er weiß: Bei solchen Züchtern haben es die Tiere gut, die kommen ihm dann später auch in die Küche.

Und die Entenpresse: Was stellt er damit an? „Ich habe ein Rezept aus einem Pariser Restaurant der Zwanziger nachgearbeitet“, erzählt Koch. „Da gab es einen Koch, der die Ente freihändig in der Luft tranchiert hat, das musste ich erst üben, rund 20-mal.“ Jetzt zerlegt Koch die in der Küche gebratene Ente vor den Augen der Gäste in hauchdünne Scheiben, was übrig bleibt, landet in der Presse und wird zur Sauce zerquetscht. „Auf dem Teller liegen dann dünne Scheiben von Ente, bedecken ihn komplett, dazu dann Entensauce“ – jetzt schwärmt der Koch auch mal von seiner Kunst. Wahrscheinlich dauert es nicht mehr lange, bis auch am „Restaurant 181“ ein Stern klebt. ✘

Alf Burchardt



Im Münchner „Restaurant 181“ ist Otto Koch ganz der Meister. Zu Hause darf es, wie hier beim Lamm, auch gern einfacher zugehen