



Fotos: z.V.g.

Ein Abstecher zu den
Sternen, geografisch
und kulinarisch.

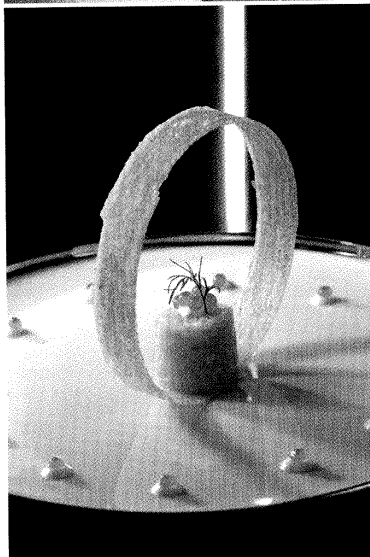
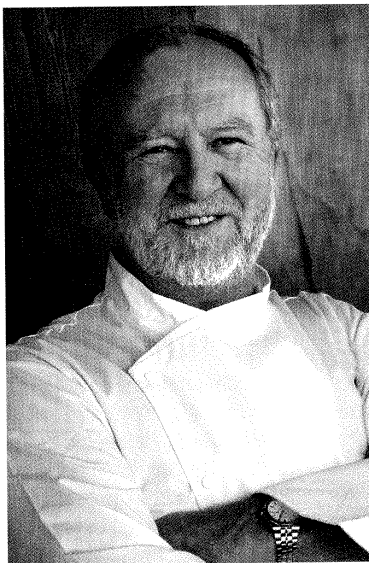
„Restaurant 181“, München Ottos Comeback


Otto Koch kocht wieder in München! Die Nachricht ging im Oktober 2009 wie ein Lauffeuer durch Bayerns Landeshauptstadt. Der Altstar der deutschen Küche feierte ein glanzvolles Comeback - exakt 181 Meter über dem Erdboden.

Text: Rudolf Knoll

Während der Fahrt im schnellen Aufzug des Olympiaturms macht sich ein leichter Druck auf den Ohren bemerkbar. Doch der ist schnell vergessen, hier oben wartet nämlich nicht nur ein herrlicher Ausblick über München, sondern auch Otto Kochs sanft drehendes «Restaurant 181». Es hat nur 20 Plätze und greift erkennbar nach den Sternen.

Regionale Produkte stehen im Zentrum der gekonnt gewagten Küche. Wein spielte bei Otto Koch schon immer eine wichtige Rolle; zeitweise führte er neben seinem früheren Restaurant «Le Gourmet» eine exzellent sortierte Weinhandlung. Schnell registrierte die noble Weinszene seine Wiederkehr: Kürzlich machte etwa Gaia Gaja, Tochter des berühmten Angelo, bei einer Deutschland-



Tournee Station um Turm. Restaurantleiter Dietmar Fritz lässt unser Menü (Preis um 125 Euro) von einer pffiffigen Weinauswahl begleiten - zum Beispiel mit einem Weissburgunder aus dem Staatlichen Hofkeller Würzburg. Als Roten empfiehlt er einen Santenay der Domaine Jean Marc Morey von der Côte de Beaune, und zum Dessert reicht er eine herrlich reife Riesling Beerenauslese von Reichsrat von Buhl aus der Pfalz. Passt und schmeckt köstlich! 

Kurz & knackig

Das Essen:

Neben modernen Kreationen serviert Otto Koch auch seine berühmten, gewagt anmutenden Klassiker wie Weisswürste von Meeresfrüchten, falsche Prinzregententorte und Ochsenzunge in Champagner.

Der Wein:

Die Karte umfasst rund 300 Positionen und wird ständig ausgebaut; Schwerpunkt ist deutscher Wein aus sehr guten Häusern.

Das Extra:

Auf gleicher Ebene befindet sich das bis zu 200 Gäste fassende Restaurant «181 Business» mit eigenständiger internationaler Küche auf gehobenerem Niveau, geöffnet täglich mittags und abends. Küchenchef ist Henning Aldag, Otto Koch fungiert als Ratgeber.

Adresse:

Restaurant 181, Spiridon-Louis-Ring 7,
80809 München
Tel. 089 350 94 81 81
www.restaurant181.com