

TOP DES MONATS

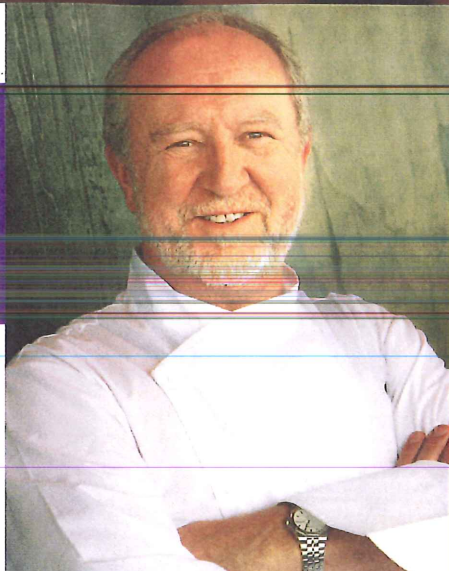
michael.pech@rollingpin.eu

Otto Koch will ganz nach oben

DEM HIMMEL SO NAHE

Seit 2009 ist Otto Koch Patron des Restaurants 181 im Olympiaturm in München. Durch das einzigartige Konzept des Restaurants kam Koch auf die Idee der „Gourmettowers world series“.

Über den Wolken muss die Freiheit wohl grenzenlos sein... Das dachte sich wohl auch Otto Koch, der eine Gourmettournee durch die weltweit höchsten Restaurants plant. Bereits das Konzept des Olympiaturms in München überzeugt: Mit einem 380-Grad-Blick in etwa 181 Metern Höhe soll sich der Gast im Drehrestaurant wie in einem Flugzeug fühlen – aber mit jeder Menge Beinfreiheit und Spitzengastronomie der Extraklasse, für die Koch dieses Jahr einen Michelin-Stern erhielt. Diese ungewöhnliche Location brachte ihn auf die Idee, die höchsten Restaurants der Welt zu bekochen. Das erste Ziel der Tournee befindet sich in Chicago im John Hancock Center. Das Restaurant „The Signature Room“ im 95. Stock ist bekannt für seine tolle Aussicht. Durch die großen Fenster kann man die Skyline von Chicago neben den offerierten Gaumen-



zur person

OTTO KOCH (60)

Nach seiner Lehre und Anstellungen in Frankreich und der Schweiz eröffnete er das Restaurant „LeGourmet“ in München. Danach folgte das Restaurant „KochArt“ in Zürs. Seit 2009 ist er nun Patron des Restaurants 181 im Olympiaturm in München, das seit November mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist.
www.drehrestaurant.de

Otto Koch ganz privat

Wo liegt Ihr Traum-Zweitwohnsitz?

Wegen meiner vielen Reisen ist mein Haus in München zu einem Zweitwohnsitz geworden. Dort fühle ich mich so wohl, dass ich nirgendwo anders auf der Welt lieber bin.

Wobei werden Sie schwach?

Wenn ich müde bin, kann ich einem kühlen Red Bull nicht widerstehen.

Für wen würden Sie gerne kochen?

Am liebsten für Barack Obama.

Ihre Henkersmahlzeit:

Gänseleber mit Trüffel und einer Flasche Champagner.

Wobei hatten Sie zum letzten Mal Herzklopfen?

Als mein Sohn den Friedenspreis des Deutschen Films erhalten hat.



Das „181“ im Olympiaturm in München: Hoch oben ist Otto Koch in seinem Element.

freuden genießen. Geplant sind ein einmaliger Galaabend und weitere zwei Wochen, in denen Kochs Crew im Hancock Center aufkochen wird. Was auf der Speisekarte stehen wird, weiß Koch noch nicht genau. Sicher ist: Die so genannten „signature dishes“ des 181 sollen mit den Menüs vor Ort fusionieren. Als zweite Locations ist das Restaurant „The Dome at Lebua“ in Bangkok im Gespräch, wo Koch im April 2011 kochen möchte. „Weitere Locations sind noch nicht fix, wobei die Emirates Towers in Dubai ein Wunschziel wären und auch Wien könnte ein passender Stopp für die „Gourmettowers world series“ sein“, verrät Koch.

GASTGEBER DES MONATS



Was ist für Sie als Erwachsener eine Versuchung?

Ein freier Nachmittag, an dem ich mich einem Buch widme.

Ihr Lieblingsschauspieler?

Kate Winslet.

Ein Erlebnis, das Sie nie vergessen werden?

Vor einem halben Jahr war ich mit der MS Asiatic in der Antarktis unterwegs.

Welches Auto fahren Sie?

Ich teile mir mit meinem Freund einen

1er-BMW.

Wenn Sie nicht F&B Supervisor geworden wären, welcher Job würde Sie reizen?

Meine zweite Leidenschaft ist das Kochen. Ich wäre bestimmt Ernährungsberaterin geworden.

Stephanie Reiter

F&B Supervisor, Tea Master Gold
Steigenberger Hotel Herrenhof Wien
www.steigenberger.com/wien