

PRESSE INFORMATION

Das Restaurant 181 greift nach den Sternen – und punktet damit beim Gault Millau

Otto Koch und Henning Aldag haben die Mützen auf

-- München, 19. November 2009 – **Hoch über den Dächern Münchens (181 Meter), dem Himmel so nah, kann man neuerdings den Geschmack von Sternen genießen: Der Gourmet Guide Gault Millau zeichnet das Restaurant mit 17 Punkten aus. Unter der Ägide von Otto Koch und Henning Aldag kocht sich das 181 nicht nur die Herzen der Genießer, sondern auch in die Liga der TOP Restaurants in München.**

Den Sternen zum Greifen nah, erstaunt es dennoch, dass die beiden Küchenchefs gleich von Null auf 17 Punkte durchstarten. „Dass die Kooperation zwischen Otto Koch und Arena One so schnell Früchte trägt, überrascht selbst mich“, so Geschäftsführer Frank Wassermann. Ein freilich sehr freudiges, selbstbewusstes Staunen, über diese hohe Auszeichnung: „Wir sind ungemein stolz, denn Qualitätsbewusstsein, Engagement und Herzblut stehen in unserem Unternehmen an oberster Stelle – und das nicht nur im Restaurant 181 im Olympiaturm“.

Der renommierte Spitzenkoch begleitet das Unternehmen bereits seit einigen Jahren als kulinarischer Berater und Ideengeber. Blickt man auf die Karriere Kochs, so verwundert es kaum, dass das 181 nun mit dem Oscar der Gourmets gekürt wurde. Über 20 Jahre führte er das „Le Gourmet“, später auch das „Schwarzwälder“ – stets dekoriert mit einem Michelin Stern. Vielen ist Otto Koch aus dem Fernsehen bekannt, wo er seit elf Jahren live für das ARD-Bufferet kocht.

Neuer Stern am Münchner (Genuss)Himmel

Das bestehende gute Verhältnis zwischen der Arena One GmbH und Otto Koch wurde nun intensiviert – künftig findet der engagierte Küchenprofi eine kulinarische Heimat im 181. Im Rahmen einer feierlichen Abendveranstaltung läutete das Restaurant am 22. Oktober diese neue Ära und die damit einhergehenden Neuerungen im Olympiaturm ein. Kochs Kreativität und Leidenschaft inspirieren die Küche zu himmlischen Höhenflügen. Otto Koch und Henning Aldag, der seit knapp zwei Jahren an Bord des Restaurants ist, stehen federführend für das neue Konzept. Business Class oder First Class? Das ist hier nicht die Frage! Denn beide Bereiche bieten Kochkunst auf höchstem Niveau – im „First Class Abteil“ erleben Genießer derzeit bei zwölf Gängen Kochs Spitzenküche im exklusiven Flair eines Gourmetrestaurants während im benachbarten „Business“ Bereich täglich kulinarische Köstlichkeiten a lá Carte serviert werden. Mit der Neuausrichtung soll das Profil des Restaurants geschärft werden – und im (neuen) Glanz der Sterne erstrahlen.

((2.579 Zeichen inkl. Leerzeichen))

Über Arena One

Die Arena One GmbH mit Sitz in München wurde 2004 vor dem Hintergrund des Sportstättenmanagements der Allianz Arena gegründet. Die Kernkompetenz des international agierenden Hospitality-Experten liegt im Management. Arena One plant, konzipiert und organisiert Gastlichkeit als Erlebnis. Der Event-, Sport- und Messecaterer führt auf Platz zwei die Rangliste in Deutschland an (*Quelle: food service 04/2009*). Als Inhaber betreibt Arena One das renommierte Restaurant „181 – Die Werkstatt der Sinne“ im Münchner Olympiaturm. Frank Wassermann und Dr. Stephan Thewalt leiten als Geschäftsführer die Geschicke des Unternehmens.

Referenzen (Auszug)

Allianz Arena München | Olympiapark, München | FIFA WM 2010 & Confederations-Cup 2009 Südafrika | FIFA WM 2009, Deutschland | HVB Ladies Golf Open, Gut Häusern | BMW International Golf Trophy, Eichenried | Mercedes Benz Championship Langergolf, Köln | Mercedes Cup, Stuttgart | BMW Tennis Open, München | Leichathletik WM, München | Munich Indoors (Riders Tour) | Offizieller Partner Deutsches Haus Olympiade 2008, Peking

www.arenaone.com