

Zurück zur Ursprungsseite!

FOOD-SERVICE BRANCHENNEWS

Arena One: Restaurant 181 punktet beim Gault Millau



Dem Himmel nah und jetzt auch besternt: das Restaurant 181 hoch über den Dächern von München wurde vom Gault Millau mit 17 Punkten ausgezeichnet. Unter der Ägide von Otto Koch schaffte es das Restaurant im Olympiaturm auf 181 m Höhe zudem in die Liga der Top 7 Restaurants in München.



Von Null auf 17 Punkte katapultierten die beiden

Küchenchefs Otto Koch und Henning Aldag den First-Bereich des Turmrestaurant aus dem Portfolio von Arena One. Die Kooperation des Event-, Sport- und Messe-Caterers mit Otto Koch als kulinarischem Berater besteht bereits seit einigen Jahren, seit wenigen Wochen ist er nun gemeinsam mit Aldag - bereits seit knapp zwei Jahren im 181 an Bord - Herr über die Kochtöpfe vor Ort. Der Spitzenkoch führte über 20 Jahre lang das Le Gourmet, später auch das Schwarzwälder - stets dekoriert mit einem Michelin-Stern. Seit 11 Jahren kocht er zudem live für das ARD-Bufferet.

Im 181 steht er mit Henning Aldag federführend für ein neues kulinarisches Konzept, das Gästen die Wahl zwischen Business Class und First Class lässt: 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 à la Carte serviert werden. Eine Neuausrichtung, die das Profil des Restaurants schärft - und prompt vom Gault Millau honoriert wurde.

Arena One-Geschäftsführer Frank Wassermann zeigt sich bestätigt, stolz und beeindruckt: „Dass die Kooperation zwischen Otto Koch und Arena One so schnell Früchte trägt, überrascht selbst mich.“

<http://www.arena-one.de/>
<http://www.restaurant-181.de/>

29.11.2009, MW - Redaktion food-service

[Zur Übersicht](#)

[Zurück zur Ursprungsseite](#)

Copyright: **Deutscher Fachverlag GmbH; Impressum**
Anregungen & Kommentare an info@cafe-future.net

Für den Inhalt von Angeboten, zu denen eine Verbindung per Link möglich ist, und die nicht vom Deutschen Fachverlag stammen, wird keine Verantwortlichkeit und Haftung übernommen.