

SPITZENKÜCHE

Otto Koch und sein kurioses Koch-Comeback

Donnerstag, 7. Januar 2010 11:04 - Von Clark Parkin

Er zählt zu den Pionieren der feinen Küche in Deutschland: Otto Koch ist nach München zurückgekehrt, wo er in den 70ern und 80ern das legendäre Restaurant "Le Gourmet" betrieb. Inzwischen kocht er auf 181 Metern Höhe – im Drehrestaurant des Münchner Olympiaturms und auf Augenhöhe mit den Besten seiner Zunft.

Am Nebentisch nimmt ein weltgewandtes Feinschmecker-Ehepaar Platz. Nach über 30 Jahren möchte es wieder von der Küche Otto Kochs kosten. In den Siebzigern hatten der distinguierte Herr im Tweedjackett und seine elegante Ehefrau schon einmal in München gelebt, wie man später erfährt, und waren Gäste in Otto Kochs legendärem Restaurant „Le Gourmet“ gewesen. Als beflissene Feinschmecker der ersten Stunde haben sie damals nicht nur bei ihm gespeist, sondern auch nach seinen Rezepten gekocht. Zum Beweis liegt Kochs erstes Kochbuch, ein Kompendium seiner besten Gerichte aus den 70er- und frühen 80er-Jahren, auf dem Tisch.

Otto Koch ist von so viel Treue sichtlich gerührt, als er seine Runde macht und die Gäste begrüßt. Später setzt er sich noch auf ein Glas Champagner zu dem Ehepaar und fachsimpelt angeregt mit ihm über die Geheimnisse einer perfekten Foie Gras – absolute Schlachtfrische, vor dem Anbraten einfrieren – und die großen südfranzösischen Köche vergangener Dekaden.

Otto Koch kocht wieder in München – und zwar im Drehrestaurant des Münchner Olympiaturms. Die Meldung zum wohl kuriosesten Comeback des ausgehenden Jahres, die für Gourmets mindestens den gleichen Ereigniswert hat, wie Michael Schumachers Wiedereinstieg in die Formel 1 für Rennsportfans, verbreitete sich schnell in den Chatrooms der Gourmetforen. Sie sorgte für so manchen feuchten Gaumen sowie sehnsüchtige Erinnerungen an vergangene Dinners mit Ochsenzunge in Champagner und Weißwurst von Meeresfrüchten, um nur zwei von Kochs Klassikern aus alten Zeiten zu nennen.

Auch in der Redaktion des „Gault Millau“-Führers muss kurz vor Drucklegung noch einige Hektik ausgebrochen sein. Zwischen der Eröffnung von Otto Kochs Restaurant „181 first“ in 181 Metern Höhe im Fernsehturm auf dem Olympiagelände über der Stadt und dem Erstverkaufstag des Führers Mitte November lagen keine vier Wochen. Die Küchenleistung Kochs war den Testern auf Anhieb 17 Punkte wert, was man in Anbetracht der Kürze der Zeit als Vertrauensbeweis und eine weiterhin hohe Erwartung an Kochs Können werten darf.

15 Jahre ist es her, dass Otto Koch die Türen seines Münchner Restaurants nach 20 Jahren sternegekröntem Schaffens schloss. Die Beweggründe für die Schließung des Restaurants waren damals ähnliche wie sie in der Gourmetgastronomie heute immer wieder vorgebracht werden. Hochküche ist ein hartes Geschäft, mit hohen Personal- und Einkaufskosten. Nicht umsonst entstehen heute Gourmetrestaurants mit hohem Anspruch vornehmlich an Luxushotels angegliedert, die die Verluste der Gastronomie gegen die Werbungskosten des Hotels rechnen können.

Nach anfänglichem Erfolg im „Le Gourmet“ war Koch mit seinem Restaurant in die Münchner Innenstadt umgezogen und hatte zusätzlich die Verantwortung für das auf gehobene bayerische Küche spezialisierte Restaurant „Schwarzwälder“ im gleichen Gebäude unweit des Promenadenplatzes übernommen. Bei einer auf 60 Angestellte angeschwollenen Belegschaft reicht in München schon ein besonders warmer Sommer, um einen Gastronomen, der nicht mit einem Biergarten locken kann, in ernsthafte Schwierigkeiten zu bringen.

In den vergangenen Jahren arbeitete Otto Koch für den Touristikonzern TUI und führte in dessen Robinson-Clubs ein effektives Qualitätsmanagement ein. Koch hatte das aus der Automobilbranche bekannte Audit-System zuvor in seinen Küchen erprobt. Eine Arbeitsweise, die in Gruppenzusammenkünften und unter Einbeziehung des Teams die Qualitätsverbesserung stetig vorantreibt. In einer traditionell streng hierarchisch aufgebauten Küche glich dies damals einer Revolution.

Koch wollte mehr als ein Team, das ihm nur stupide nachkocht. Er wollte Verbesserung durch Erkenntniszuwachs. Mit seiner Methode verschaffte er dem Restaurant des Robinson-Clubs in Zürs am Vorarlberg eine für solche Clubs unerwartete Gourmetprominenz. Mit einem Michelin-Stern und 18 Gault-Millau-Punkten bewertet, ließ sich sogar Patricia Wells, Gourmetkritikerin der „International Herald Tribune“ und der „New York Times“ zu Lobeshymnen hinreißen und titelte: „Otto Koch is back“.

Kochs Anfänge in den frühen Siebzigern, den Pioniertagen der Feinschmeckerei in Deutschland, müssen schwierig gewesen sein.

Vielleicht kann man sich die beteiligten Köche und Gourmets am ehesten als eingeschworenen Trupp wackerer Musketiere in einer feindlich gesinnten Welt aus fetttriefenden Sonntagsbraten, Mehlschwitzen und matschig gekochten Gemüsen vorstellen. Zucchini und Avocado waren damals noch exotische Früchte, von deren Zubereitung die normale Hausfrau nichts wusste, und Fragen nach Balsamico, Rucola oder grünen Linsen aus Puy hätten im Supermarkt um die Ecke nur ein Achselzucken provoziert.

Flammender Chronist des Leidens der Gourmets und der aufkeimenden Revolution in Deutschland war Wolfram Siebeck, der in seiner „Zeit“-Kolumne und anderen Publikationen über unerhörte Genüsse berichtete. Allein die Tatsache, dass es in Otto Kochs „Le Gourmet“ ein Menü mit 15 Gängen gab, wie Siebeck es detailliert beschrieb, war für den deutschen Normalbürger unvorstellbar.

Die Versorgungslage für die Gastronomie war damals noch derart desolat, dass sich 1975 in München die Interessengemeinschaft „Neue Köche“ bildete. Oberstes Vereinsziel waren – nach heutigen Maßstäben eine Selbstverständlichkeit – „bedingungslose Qualität und Frische“, wie der „Spiegel“ damals zu vermelden wusste. Die Gründungsmitglieder Eckart Witzigmann, Otto Koch und Hans Peter Wodarz organisierten Fahrgemeinschaften zu den Markthallen von Rungis bei Paris und tauschten Lieferantenadressen, Erfahrungen und Hilfsköche untereinander aus. Otto Koch erinnert sich noch heute gern, wie sich während eines Rückflugs aus Italien die Passagiere über den „Gestank“ beschwerten, den seine im Handgepäck verstauten Trüffel verursachten.

Vor diesem Hintergrund ist ein Abendessen heute bei Otto Koch ein vielschichtiges Erlebnis, das zu mindestens einer neuen Erkenntnis führt. Auf das Wesen seiner Küche und seine Motivation angesprochen, bekundet der 61-Jährige das Bedürfnis, eine Küche zu servieren, die „berührt“. Die ganze Tragweite dieser Aussage erschließt sich dem Feinschmecker erst bei einem Besuch seines Restaurants.

MEHR ZUM THEMA

MORGENPOST ONLINE

Fotoserie: Otto Koch

Fotoserie:
Restaurantführer

Fotoserie: Essen als
Kunst

Seit Kochs Anfängen hat sich die Gourmetwelt radikal gewandelt. Trüffel sind heute in vielfältigster Form verfügbar, in 35 Jahren rollten verschiedenste Kochmoden über das Land. Nouvelle Cuisine, asiatisches Crossover, molekulare Spielereien mit verschiedenen Aggregatzuständen und eine neuerdings wiederentdeckte Regionalität sind heute gängiges Repertoire in einem Mix und Nebeneinander unterschiedlichster Stile, Konzepte und Koch-Philosophien. Das von einem instruierten Publikum ausführlich diskutierte Schaffen der Chefs wurde gängiger Smalltalk. Gleichzeitig mutieren die Sterneköche zunehmend zu Entertainern, die in krawalligen Fernsehshows wie Gladiatoren gegeneinander antreten, wobei das Ganze vermutlich eher als Freitagabendunterhaltung für ein Chips mampfendes Publikum vor den Bildschirmen zu Hause gedacht ist als zur kulinarischen Weiterbildung.

Wie sich also in einem derart veränderten Umfeld die Küche Otto Kochs heute macht, ist die wohl spannendste Frage, die man sich vor einem Besuch stellen kann.

Die Location in dem Drehrestaurant des Olympiaturms, die zunächst für die eine oder andere hochgezogene Augenbraue gesorgt hatte, zeugt von einer gehörigen Portion Selbstbewusstsein und Freigeist, die sich in den Speisen wiederfinden. Wo andere Köche heutzutage ein babylonisches Wirrwarr unterschiedlichster Zutaten, Konsistenzen und Kombinationen auf den Teller bringen, sodass man am Ende eines Menüs zwar verblüfft, aber mit wenigen einprägsamen Erinnerungen vom Tisch aufsteht, vertraut Koch auf die Tugenden einer scheinbaren Einfachheit, die sich nur die großen Meister ihres Fachs leisten können.

Einen seiner legendären Klassiker, die „falsche Prinzregententorte“, serviert er gleich zu Anfang als Amuse-Gueule. Das Gericht bietet 30 Jahre nach seiner Erfindung noch immer eine geschmackliche Klarheit und Brillanz, die man in anderen Restaurants heute oft vermisst. Die abwechselnd mit einer Pilzfarce geschichteten und in ein Tortenstück geschnittenen Crepes an einer getrüffelten Madeirasoße führen zu direkten Glücksgefühlen, die sich wellenartig im ganzen Körper verbreiten. Plötzlich versteht man, was Koch mit „berührender Küche“ meint.

Später, bei Steinbutt und Hummer an einer Soße von gelber Paprika, führt Koch vor, wie gekonnte Zubereitung gepaart mit dem hervorragenden Eigengeschmack der Zutaten ein komplett befriedigendes Geschmackserlebnis erzeugen. Wer einfach einmal wieder richtig gut essen möchte, ist bei Koch genau richtig und gleichzeitig an der Speerspitze der Avantgarde. Was er serviert, ist modernster Minimalismus in vollendeter Ausführung. Viel simpler und im Einvernehmen mit den Gourmets am Nachbartisch könnte man sagen: So gut wie bei Otto Koch schmeckt es in München derzeit nirgends.

„Restaurant 181 first“ im Olympiaturm, Spiridon-Louis-Ring 7, 80809 München, Tel.: 089/350 948 514

www.restaurant181.com

Rezept von Otto Koch:

Steinbutt mit Hummer und zweierlei Paprika

Zutaten (für 4 Personen): 4 Tranchen Steinbutt à 80 g; 2 Hummerschwänze roh, ausgelöst;

Für das Kartoffel-Selleriepüree: 300 g mehliges Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 75 ml warme Milch, 50 g zerlassene Butter, 1/2 mittelgroße Sellerieknolle, 300 ml Sahne;

für die Paprikasauce: 2 rote und 2 gelbe Paprikaschoten

für die Bohnen: 24 Bohnenkerne

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen und das Wasser anschließend abschütten. Etwas ausdampfen lassen und die noch heißen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Die warme Milch nach und nach zugeben und die zerlassene Butter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Den Sellerie schälen, in Würfel schneiden und in der Sahne weich kochen. Den weichen Sellerie mit einer Schaumkelle in eine Küchenmaschine geben und zu einem Püree mixen. Bei Bedarf etwas Sahne zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kerngehäuse aus den Paprikaschoten entfernen und getrennt in den Entsafter geben. Beide Säfte, jeweils getrennt, zu Sirup einkochen lassen.

Den Steinbutt bei leichter Hitze auf jeder Seite etwa 1-2 Minuten in Butter anbraten. Die beiden ausgelösten Hummerschwänze in Scheiben schneiden und schuppenförmig auf den Steinbutt legen. Etwas mit Limettenabrieb und Meersalz würzen und kurz bei Oberhitze leicht erwärmen.

Anrichten

Paprikasirup im Wechsel rot und gelb mittig auf den Teller pinseln. Die Pürees im Verhältnis 1:1 mischen und mit einem Spritzbeutel links und rechts aufspritzen.

Die Bohnenkerne in etwas Butter erhitzen und auf dem Püree anrichten. Zum Schluss den Steinbutt auf die Paprikasirupstreifen anrichten.

WEITERE ARTIKEL AUS LIFESTYLE

Antifalten-Mittel: Botox, das Penicillin fürs Selbstwertgefühl

Statt Victoria Beckham: Megan Fox – Armani hat jetzt eine Jüngere

Weißwein: Grüner Veltliner hat die Kraft eines Roten

Fanartikel: Immer mehr Frauen finden Fußballmode chic