

Tantris – Lust auf Genuss

„Von den Investitionen für das Tantris hätte man sich ein Schloss kaufen können. Aber wo hätte ich dann gegessen?“ Dieser Satz des Müncher Baulöwen und Besitzer des Tantris spiegelt seine ganze Liebe zu gutem Essen und Trinken wieder. 80 besucht die Legende unter den Deutschen Genuss-Tempeln und erhielt Audienz bei Kochgenie Hans Haas.



Bevor wir uns dem Tantris widmen: Wann spricht Hans Haas von gutem Essen?

Für mich hat gutes Essen auch immer mit netten Menschen zu tun, mit denen man gemeinsam bei Tisch sitzt. Es muss das Rundherum passen, man muss sich wohl fühlen, sich entspannen können. Ob das nun im Tantris in München, im Steirereck am Pogusch oder gar auf einer Schihütte stattfindet, ist unerheblich. Die Gerichte müssen einfach gut gemacht sein, ob viel oder wenig Aufwand hinter ihnen steckt, scheint mir gar nicht ausschlaggebend.

Das Tantris war das erste Sterne-Restaurant Münchens, nicht nur der jetzige Chefkoch hat einen klingenden Namen, auch ihre Vorgänger trugen wesentlich zum Erfolg des Restaurants bei.

Als das Tantris im Jahre 1973 seine Tore öffnete, war kein geringerer als Eckart Witzigmann für die Küche verantwortlich. Nach ihm war Winkler 13 Jahre federführend. Ich befinde mich nun in meinem 16 Jahr im Tantris. Die Nachfolge aber, das können sie mir glauben, war bei diesen Vorgängern wirklich kein leichtes Erbe.

Das denke ich mir. Es muss doch ein unheimlich großer Druck auf Ihnen lasten, Tag für Tag den Gästen „Sensationen“ servieren zu müssen?

Das Tantris hat über die Jahre hinweg einen wirklich großen Namen in Deutschland erlangt – diese Qualität Tag für Tag aufrecht zu erhalten ist natürlich ebenfalls eine große Herausforderung. Oft ist es da leichter etwas Neues aufzumachen – die Erwartungen sind in solchen Fällen weit geringer (schmunzelt).

Worin liegt die Kunst in der Aufrechterhaltung einer wahren Legende?

Die große Kunst ist es, die Qualität über Jahre hinweg aufrecht zu erhalten! Wer ins Tantris geht, erwartet sich natürlich einiges, vor allem wenn es sein erstes Mal ist. Unsere Gäste kommen zu uns um ein nahezu perfektes Essen in einer einzigartigen Umgebung zu genießen – diesen Erwartungen haben wir zu entsprechen, Tag für Tag!

Wer geht ins Tantris? Gibt es einen typischen Gast?

Unser Publikum ist wirklich sehr gemischt. Gerade in den letzten Jahren besucht uns ein immer jünger werdendes Publikum.

Müsste man aber alle über einen Kamm scheren, würde ich sie als Genießer bezeichnen! Es freut mich auch riesig, dass wir sehr viele Stammgäste bei uns haben. Sie haben das Haus über die Jahre hinweg begleitet, und sind zugleich unsere schärfsten Kritiker. Dafür bin ich ihnen sehr dankbar.

Nicht nur das Essen ist außergewöhnlich, sondern auch das ganze Restaurant an sich. Ehrlich gesagt habe ich noch nie zuvor ein so spektakuläres Restaurant betreten – erinnert ein wenig an eine Mischung aus Hollywood und Süd-Ost Asien.

Da gebe ich ihnen Recht, das Tantris ist wirklich schwer ein zweites Mal zu finden. Man muss aber auch so ehrlich sein und sagen, dass nicht jeder von unserem Ambiente begeistert ist, denn es ist wirklich sehr außergewöhnlich. Nun aber, nach all den Jahren, hat das Restaurant einen richtigen Kultstatus erhalten. Vor drei Jahren wurde das ganze Haus renoviert, verändert wurde jedoch nichts. Die Ausstattung entspricht dem Tage unserer Eröffnung.

Für alle, die noch nicht das Vergnügen im Tantris hatten: Welche Küchenlinie erwartet den Besucher?

Eigentlich ist mein Kochstil ein sehr einfach gehaltener. Gerade in Deutschland war ich einer der ersten, der den Schwerpunkt auf einfache Produkte gesetzt hat. Die Gerichte sollen einen gewissen Witz vorweisen, werden sehr saisonbedingt zusammengestellt und unterstreichen die Identitäten der einzelnen, verwendeten Produkte.



Was bedeutet der Name „Tantris“?

Tantris leitet sich von Lebenslust ab. Lebenslust soll auch vermittelt werden!

Woher kommen Sie zu den Ideen für Ihre Gerichte?

Die Ideen entstehen eigentlich immer dann, wenn ich in Bewegung bin. Ob das nun am Markt beim Einkaufen ist, oder beim Sporteln mit Freunden. Wirklich gute Ideen lassen sich kaum erzwingen. Auch sollte man sich nicht zu schnell zufrieden geben, schon gar nicht mit sich selbst.

Wie viele Personen arbeiten in der Küche?

Insgesamt sind wir 15.

Woher bezieht Ihr Eure Produkte?

Ganz verschieden. In erster Linie probieren wir sie, in Anbetracht ihrer Frische, aus Deutschland zu bekommen – auch möchten wir die heimischen Produzenten unterstützen. Genauso aber beziehen wir das eine oder andere aus Österreich. Bei den Fischen lassen wir uns sehr oft aus Frankreich beliefern.

Gibt es Gäste für die Sie besonders gerne kochen?

Ich freue mich über jeden Gast wie ein kleines Kind, da mache ich keine Unterschiede. Prominentenbonus gibt es bei uns eigentlich nicht. Ich glaube auch, dass wirklich gute Restaurants es gar nicht nötig haben sollten, den einen oder anderen besser zu behandeln als andere Gäste.

Wie schwierig ist das Münchner Publikum zufrieden zu stellen?

Sie werden immer anspruchsvoller! (lacht)

Was bevorzugen Sie selbst, wenn Sie genießen möchten?

Ich esse eigentlich alles gerne, am liebsten aber probiere ich Neues aus. Ich denke auch, dass es wichtig ist, seine Vorlieben mit der Umgebung, in der man sich befindet, abstimmt. Am Berg in einer uralten Almhütte würde ich zum Beispiel keine Seezunge bestellen, egal wie gern ich sie haben würde. Eine Suppe mit Knödel darin kann ebenfalls eine richtige Sensation sein!

Als einen der berühmtesten Köche Deutschlands fällt es mir schwer zu fragen, ob Sie Vorbilder hatten, die Sie geprägt haben?

Natürlich meine Lehrmeister: Eckart Witzigmann und Paul Haeberlin. Kein Zweifel auch, dass sie mich sehr geprägt haben! Ich denke auch, dass



„Wo immer ich auf der Welt auch gekocht habe, in welchem Winkel der Welt ich auch bin, das Tantris bedeutet für mich immer ein Stück Heimat.“

Eckart Witzigmann

man Vorbilder braucht um sich weiterentwickeln zu können. Besonders erfreulich war für mich auch, dass meine beiden Lehrmeister auch menschlich, wie sie mit anderen umgingen, mehr als vorbildlich waren.

Einer Ihrer Lehrmeister, Eckart Witzigmann, erklärte einmal einem Journalisten auf die Frage, ob er damit zu recht käme, wenn man eine seiner Speisen nachwürzen würde: Sie malen ja auch bei einem Picasso keinen Strich dazu, damit er Ihnen besser gefällt! Würden Sie ebenfalls grantig werden, wenn ein Gast ohne zu probieren gleich nachsalzt?

Es ist mir natürlich nicht egal! (beginnt zu lachen) Wenn aber jemand salzt, bevor er das Gericht überhaupt probiert hat – wieso sollte ich mich da noch aufregen? Kostet er jedoch und empfindet es als zu wenig gesalzen, sehe ich die Sache anderes – dann ist das in Ordnung. Auch wenn jemand darauf besteht sein Fleisch ganz durch haben zu wollen, dann bekommt er es so. Vielleicht entspricht das Gericht dann nicht mehr meiner Philosophie, aber in erster Linie geht es mir ja darum, auf die Wünsche meiner Gäste einzugehen.

Womit wir bei der nächsten Frage wären: Wie würde sich die Philosophie des berühmtesten Genusstempels Münchens in wenigen Worten beschreiben lassen?

Wir sind ein GAST-HAUS! Vielleicht eine überraschende Philosophie für ein Spitzenrestaurant. Aber der Mittelpunkt unserer gastronomischen Welt sind nicht wir, sondern unsere Gäste! Hier können Sie mich bei meinem Wort nehmen!

Ich kann es mir nicht verkneifen: Kommt es oft vor, dass vor dem Probieren einer Speise gesalzen wird?

Keine Ursache! (lacht) Solche Probleme haben wir ausgesprochen selten!

In ihrem Restaurant, auch wenn es keinen Prominentenbonus gibt, speiste bereits alles was Rang und Namen hat. Wann aber sprechen Sie von einer stilvollen Persönlichkeit?

Wenn jemand zu seiner Meinung stehen kann, einen festen Charakter besitzt. Ich mag es nicht, wenn eine Person einmal so, und einmal so agiert. Stilvolle Menschen geben auch nicht gleich auf, ziehen ihre Sache durch! Nicht quatschen, sondern machen!

Sie selbst begeistern in Ihren Kochbüchern als begnadeter Zeichner, welche Rolle spielt Kunst in Ihrem Leben?

Danke! Das Zeichnen hat mir immer schon großen Spaß gemacht. Kunst an sich hat in meinem Leben immer einen hohen Stellenwert eingenommen. Es gefällt mir an ihr, dass sie polarisiert. Was für den einen hohe Kunst ist, ist für den anderen der größte Blödsinn! So muss es ein!

Abschließend: Österreichische Weine haben das Tantris seit dem ersten Tag begleitet (Tement, Anm. d. Red.). Wie gut sind Sie in ihren Augen, international betrachtet?

Wir bieten viele österreichische Weine an, allein schon weil ich Österreicher bin (lacht)! Nein, Spaß bei Seite: Die Weine sind wirklich toll, und brauchen keinen Vergleich zu scheuen!

SZ

www.tantris.de

