

Das Tantris in München verdoppelt sich

Und wird zum

Maison Culinnaire

50 Jahre und noch immer mutig. Die deutsche Gastronomie-Legende wird nach seiner Wiedereröffnung mit gleich zwei Restaurants an den Start gehen: Mit dem Menü-Restaurant Tantris und dem neuen À-la-carte-Restaurant DNA. Küchenchefin im Zuwachslokal wird die Französin Virginie Protat. Der Nachfolger von Hans Haas wird (wie in BISS berichtet) Benjamin Chmura. Bei der Eröffnung will man sich nicht festlegen und bestimmt sie lediglich auf die zweite Hälfte des Jahres, die allerdings bereits begonnen hat.



DNA Küchenchefin Virginie Protat

Im Restaurant Tantris wird es zukünftig wechselnde Menüs geben. Eine Küche, die sich auf die besten Produkte der Saison konzentriert. Mittags in vier oder sechs, abends in sechs oder acht Gängen. Benjamin Chmura wurde geprägt von der klassischen französischen Küche und ihrem tiefen Verständnis für Produkte und deren Zubereitung. „Ich möchte das Restaurant Tantris mit viel Respekt für seine Geschichte weiterentwickeln“, sagt der 32-Jährige. „Dazu gehört für mich, nur mit handwerklich produzierten Lebensmitteln von Menschen zu arbeiten, denen ich vertraue.“

Das neue Restaurant Tantris DNA soll ein À-la-carte Restaurant für mittags und abends werden. Man will sich auf Klassiker besinnen, etwa Milchlammkeule im Ganzen zubereitet in der eigenen Rotisserie. Ein Bresse-Huhn, gegart in der Schweinsblase. Und Gerichten aus fünf Jahrzehnten Tantris, wie dem Kalbsbries Rumohr. Alle aber sollen sie die Handschrift einer Frau tragen: von Virginie Protat, der Küchenchefin im Restaurant Tantris DNA. Die 29-Jährige stammt aus Lyon, ihre Ausbildung hat sie gemeinsam mit Benjamin Chmura am Institut

Paul Bocuse absolviert und anschließend in Restaurants in Frankreich, Australien und Neuseeland gearbeitet.



Benjamin Chmura, Tantris Küchenchef

Zwei Restaurants heißt auch: Es wird zwei Küchen, zwei Molteni-Herde, zwei Pässe geben. Doch die selben Produkte. Ein gemeinsames Team. Mona Röthig, langjährige Servicechefin im Restaurant Tantris, wird die Leitung des gesamten Servicebereichs und der Ausbildung im Maison Tantris übernehmen. Nicolas Spanier wird als Wine Director den gesamten Weinbereich leiten. Mathieu Mermelstein wird als Restaurantleiter und Sommelier für den Service im Restaurant Tantris DNA zuständig sein. Es wird eine Vorbereitungsküche im Untergeschoss geben, eine eigene Bäckerei und Patisserie. „Tantris wird mehr denn je eine Manufaktur sein, in der viele Hände ineinandergreifen, die Produkte im Ganzen verarbeitet und viele Dinge selbst herstellt: Brot, Fonds, Pralinen“, sagt Tantris-Eigentümerin Sabine Eichbauer.

Auch die denkmalgeschützte Architektur des Tantris soll nach

der Renovierung wieder ihre ursprüngliche Wirkung entfalten können. Das gesamte Raumerlebnis soll wieder den Geist der 70er Jahre atmen. Der Tagesweinkeller wird in die Mitte des Restaurants Tantris rücken, wo früher gegrillt wurde. Damit wird der Wein auch räumlich seine zentrale Rolle im Tantris einnehmen. Gleichzeitig erhält die Tantris-Bar dadurch ihre Bedeutung als eigener Raum zurück. Die Erweiterung des Restaurants Tantris DNA macht aus ihm einen Gartensalon.