

Tantris: Benjamin Chmura wird Nachfolger von Hans Haas

Neues Konzept mit zwei Restaurants

Benjamin Chmura, zuvor Chef de Cuisine im legendären französischen Drei-Sterne-Restaurant Troisgros bei Roanne, wird Nachfolger von Hans Haas im Münchner Tantris. Der 31 Jahre alte Chmura hat in einigen Spitzenrestaurants gearbeitet, darunter die Auberge de l'Ill“ der Familie Haerberlin im Elsass und das Pariser Le Cinq im Hotel George V zu Zeiten von Frédéric Simonin und Éric Briffard. Bei Troisgros war er über drei Jahre Küchenchef. Das Tantris soll nach Umbauarbeiten im Sommer 2021 wieder eröffnet werden.

Benjamin Chmura (oben im Bild mit den Tantris-Eigentümern Eichbauer) ist gebürtiger Kanadier, wuchs aber in Brüssel auf. Er ist Sohn eines bekannten israelischen Dirigenten, seine Mutter ist Deutsche, weshalb er mehrsprachig zu parlieren versteht. Chmura hat sein Team europaweit rekrutiert und wird die noch offenen Positionen in der Küche in den nächsten Monaten nach und nach besetzen.



Sabine & Felix Eichbauer, Benjamin Chmura, Hans Haas, Siggie Schelling, Matthias Hahn (v.l.n.r.)

Seit zwei Jahren war klar, dass sich Hans Haas aus dem Münchner Tantris verabschieden würde. Die Tantris-Eigentümer Sabine und Felix Eichbauer stellten sich schon damals die Frage, wie ihr Restaurant für die Zukunft gewappnet und personell aufgestellt werden soll. 50 Jahre eines solch großen kulinarischen Erbes sind eine Herausforderung. Das Tantris soll nach einer Renovierungsphase im Sommer 2021 wieder eröffnen – mit zukünftig zwei eigenständigen und gleichwertigen Restaurants. In dem einen soll weiter die große Oper mit kreativen Menüs stattfinden. Das neu hinzukommende Restaurant im Gartensalon des Gebäudes wird die fünf Jahrzehnte umspannende kulinarische Geschichte des Tantris mit seinen Küchen-Klassikern widerspiegeln. Dort rücken Service und Gäste noch enger zusammen, denn es wird eine gute Sitte wiederbelebt und die Kunst des Präsentierens, Tranchierens und Vorlegens zelebriert. Der Küchenchef für das neue Restaurant im Gartensalon steht noch nicht fest.

Neu im Team ist Matthias Hahn, der als Executive Chef

eingesetzt wird und somit für die gesamte Kulinarik im Tantris verantwortlich ist. Siggie Schelling, die Souschefin von Hans Haas wird sich mit einem eigenen Lokal in München selbstständig machen. Hans Haas hat vor, sich noch mehr seiner Kunst zu widmen. So fertigte er beispielsweise aus dem Unterkiefer eines Kalbskopfs eine Skulptur an. Könnte auch ein schönes Schmuckstück für das neue Tantris sein.

Ludwig Fienhold

Photocredit: Agency People Image, Michael Tinnfelt