

# Tantris: Renaissance eines alten Gourmet-Tempels

## Die Küche von Hans Haas

bietet selten gewordenen  
entspannten Genuss

*Von Ludwig Fienhold*

Ein vollbesetztes Spitzenrestaurant am Samstagmittag? Ein Gourmet-Tempel in dem nicht geflüstert, sondern gelacht wird? Ja, wo gibt's denn das? In München, der einzigen Stadt in Deutschland mit südländischem Charme. Das Tantris mag sich in den letzten 40 Jahren optisch kaum verändert haben, doch sonst ist sein Auftritt jetzt ein anderer.



An jedem Tisch wohl gelaunte Menschen, die nicht nur mal so nebenbei verkniffen am Wein nippen. Es wird gut getrunken, und man geniert sich auch nicht, etwas Besonderes im Glas zu haben. Aber auch

Wassertrinker werden nicht mit Weihrauch bespritzt, die Ära der gestrengen Sommeliere Paula Bosch ist nach 20 Jahren vorbei (wobei Weinfreunde bei ihr ja ihren Spaß haben konnten). Längst trifft im Tantris feiner Zwirn auf Jeans, hat der Service das Operettenhafte und Allzufestliche der alten

Tage abgelegt. 16 Mitarbeiter im Service und 14 in der Küche (insgesamt im rotierenden Wechsel) halten das alte und noch immer geschmeidige Uhrwerk am Laufen, der junge, liebenswürdig-dezente Restaurantleiter Rakhshan Zhouleh sorgt (seit 2009) für eine sorgfältige Gästepflege, die nicht nur ein Lächeln, sondern auch manchen Jauchzer zulässt.

„Wir sind keine Kirche, sondern ein Gast-Haus“, meint Küchenchef Hans Haas trocken. Man hat vor allem beim Service nachgebessert, die Mitarbeiter sind eine gute Mischung aus alter Schule und jungem offensivem Charme. Beim Betreiber gab es längst ein Handover von Fritz an den Sohn Felix Eichbauer, was keinen spürbaren kulinarischen Einfluss hatte und sich vor allem in der Verjüngung einer allgemeinen Haltung und der mitgehenden wohltuenden Leichtigkeit ausdrückt. Zum Wohlgefühl trägt nicht unwesentlich die Platzierung der Tische bei – sie stehen in einem würdevollen Abstand. Es gibt nicht viele Restaurants, wo dies der Fall ist, in den meisten kann man beim Nachbarn die Suppe mitlöffeln.



Das Restaurant Tantris liegt nicht gerade zentral in München, sondern in einer unscheinbaren Nachbarschaft, die Appetit auf anderes weckt. Man befindet sich zwar geografisch in Schwabing, aber nicht dem mit der

heiteren Cappuccino-Bohème. Das Interieur vom Tantris wirkte schon vor über vierzig Jahren ziemlich schrill und schien eher zur asiatischen Spa-Abteilung eines Hotels zu gehören. Heute ist das alles cooles Retrodesign. Das hummerrote und orangefarbige Restaurant wirkt ein klein wenig, als hätte die Berliner Cannabis-Gemeinde von Steglitz-Zehlendorf gemeinsam

mit den der Farbe Orange völlig verfallenen Shaolin-Mönchen und einem balinesischen Wellness-Designer die Idee vom ultimativ kosmischen Urlaub-Om-Tempel verwirklicht. Der Tantris-Architekt Architekt Justus Dahinden kommt zwar aus der Schweiz, lässt sich aber gerne asiatisch inspirieren (Pagodisches Ferrohouse Zürich) und will mit seiner Gestaltungsphilosophie das „surrealistische Potential“ ausschöpfen, das in unserer Umwelt verborgen ist. Die Farben schmerzen höchstens auf den ersten Blick, spätestens beim Glas Rotwein spürt man die Harmonie, auch mit dem Wein. In einer leicht dämmrigen Atmosphäre, gerade wie hier mit einem solchen Bar-Gefühl, konsumiert man mehr Alkohol. In Rotlichtvierteln und Hafenkneipen weiß man das schon sehr lange, im Tantris immerhin auch seit über vier Jahrzehnten, wobei der flotte Weinumsatz hier doch wohl mehr der exzellenten Weinkarte und ihrer Interpretation durch die Sommeliers geschuldet ist.



Sommelier  
Justin Leone

Seit knapp zwei Jahren schenkt der 30 Jahre alte und ziemlich peppige Sommelier Justin Leone den Gästen reinen Wein ein. Er arbeitete zuvor im Drei-Sterne-Restaurant Alinea in Chicago, ist studierter Musiker und schreibt sehr amüsante und erfrischende Weinbetrachtungen, die um einiges besser sind als die von vielen Fachjournalisten. Im Burgund kennt sich der Kanadier besonders gut aus. Ein Pinot Noir ist für ihn eine verführerische Lolita, ein Chardonnay kann schon mal zur Baseball-Legende werden, und manche Weine sprechen nicht bei ihm, sondern schnurren. Justin Leone, der sehr schnell Deutsch

lernte, berät individuell und setzt mutig Weine aus der Weinkarte mit 700 Positionen ein, wobei im Keller mehr als 50.000 Flaschen der Entkorkung harren. Frankreich und Deutschland sind hervorragend vertreten, auch Italien, Österreich und Spanien glänzen. Noch etwas schüchtern finden inzwischen mehr amerikanische Flaschen den Weg ins Tantris. Long Island ist noch nicht vertreten, wäre aber gerade spannend, weil es dort unbekannte gute Weine gibt, über die man noch Neues erzählen kann, gerade jemand, wie Justin Leone. Lustfördernd ist die Idee, neben bekannten Champagnerhäusern verstärkt kleine Champagnerwinzer zu offerieren – manchen schenkt man gleich aus der Magnumflasche aus.

Als Eckart Witzigmann im Tantris war, blieb gerade das Mittagmenü am Samstag unvermittelbar, in den siebziger Jahren wollte man in Deutschland mittags nicht mehrere Gänge essen. Jetzt ist das Samstagmittagmenü der Renner, es gibt vier Gänge inklusive Wein für überschaubare 130 Euro. An solchen Tagen gehen spielend 100 Couverts heraus, kommen auch verstärkt junge Pärchen zum Zug. Sah man früher mehr Herrschaften der Generation Dry Aged, sind im Tantris zunehmend anspruchsvolle und neugierige Nachwuchsgourmets zu Hause. Mehr noch als das magere Portemonnaie hielt einst viele jüngere Leute eine große Schwellenangst vor einem Besuch im Tantris ab. Jene, die sich in der Rushhour des Lebens zwischen 30 und 40 Jahren befinden, kennen heutzutage zwar viele Ängste und vor allem Versagensängste, die Furcht vor Restaurants gehört nicht dazu. „Die Gäste sind gut gemischt, der Preis stimmt“, kommentiert Hans Haas den Stand der Dinge.



Hans Haas

Hans Haas mischt so munter heimatliches Tirolerisch und gelerntes Münchnerisch, dass man ihm sehr genau zuhören muss, um ihn zu verstehen. Aber das, was er zu sagen hat, kommuniziert er ohnehin über die Teller. Und die müssen klar strukturiert sein. Und verständlich. „Zu viele Tellerchen, Schüsselchen und Krimskrams machen müde. Das langweilt schnell“, meint Hans Haas, der über all die Jahre seinem Stil treu geblieben ist, aber dennoch verfeinern konnte. Damals wie heute ist er einer der Garanten der großen, aufrichtigen und absolut blendfreien Küche. Hans will nicht, wie so viele spielen, schon gar nicht mit dem Essen. Hans will kochen. Das Ergebnis ist dem Michelin zwei Sterne und dem Gault Millau 18 Punkte wert. Geht da noch mehr?

Die Menükarten werden von Hans Haas schwungvoll handschriftlich geschrieben und signiert, das bringt eine persönliche Note. Den Gerichten wohnt eine große Ruhe und Ausgeglichenheit inne. Schon beinahe tiefgründige Kontemplation. Im Buddhismus bedeutet „Tantris“ Suche nach Vollkommenheit. Diese wird im Restaurant durch die Küche eingelöst. Die sautierten Langustinen auf marinierten Steinpilzen sind ebenso wie die konfierten Calamari auf Nudeln mit weißen Trüffeln intensiv, ausdrucksstark und dabei von federnder Leichtigkeit. Der pralle saftige Seeteufel im Ganzen

mit schwarzem Auberginenpüree und flirrend schönem Röstsud bringt noch mehr Vitalität ins Spiel. Das pochierte Ei mit pochiertes Gänseleber in Périgord-Trüffeljus ist von selten delikater Süffigkeit. Und beim Kotelette vom Lammrücken mit Artischocken spielt vor allem präzises Handwerk die Hauptrolle. Die Küche von Hans Haas und seinem eingespielten Team ist dem reinen Geschmack und prononcierten Aromen verpflichtet. Hans Haas kocht zwar sehr entspannt und sekundengenau, doch bei allem ist mehr denn je noch mehr Temperament und Finesse zu erleben.



Man spürt, dass Hans Haas ein Handwerker und kein Künstler sein will, wobei er ganz sicher ein Kunsthandwerker ist. Er könnte auch anders und jenen Rufern entgegenkommen, die

von ihm mehr „Kreativität“ und „Erneuerungsfreude“ fordern. Wäre das dann aber noch der Hans Haas, wie ihn die meisten mögen -und vor allem, auch er sich selbst? Wir brauchen mehr Köche wie ihn, die sich dem ganzen zotigen Zirkus entziehen und sich nicht auf Mätzchen und Moden einlassen. Zu viele Köche verpflichten, verdingen und verkaufen sich. In unterschiedlichster Form, auch an den verschiedensten Marktplätzen der Industrie. Ginge es um Auszeichnungen für die Distanz zur branchenüblichen Verführbarkeit, wäre Hans Haas wohl einer der wenigen im Olymp der Köche.

*Tantris, München, Johann-Fichte-Str. 7, Tel. 089 361 959 0.  
Geöffnet Dienstag bis Samstag 12 – 15 Uhr und 18.30 – 1 Uhr  
(Küchenschluss 13.30 und 22.30 Uhr). [www.tantris.de](http://www.tantris.de)*



*Hans Haas ist jetzt seit 21 Jahren Küchenchef im Tantris in München. Er trat nur zögerlich die Nachfolge von Eckart Witzigmann und Heinz Winkler an, die dort zusammengenommen in 20 Jahren riesige Spuren hinterließen. Der kernige, drahtige und bescheidene Tiroler hat es souverän geschafft, das Restaurant im Bewusstsein der Gourmets zu halten. Sein gelassener, auf den reinen und ursprünglichen Geschmack konzentrierter Küchenstil mag nicht spektakulär erscheinen und erzielt seine Wirkung nur bei jenen, die das Reduzierte und Produktbezogene schätzen.*

*Hans Haas ist ein echter Witzigmann-Schüler und keiner von denen, die sich so nennen, obwohl sie dort nur Karotten geputzt haben. Hans Haas kochte einst auch im Frankfurter Brückenkeller, damals war das inzwischen völlig versackte Restaurant noch eine Institution. Hans Haas setzte seinerzeit als neu und ungewohnt für die Spitzengastronomie geltende Produkte wie die geschmorten Ochsenbäckchen ein, die jetzt inflationär über die Teller der Republik kullern. Bereits von 1987 bis 1992 kochte er in einer geschmacklichen Klarheit, die ihn über all die Jahre auszeichnet.*

Bild ganz oben rechts: Rakhshan Zhouleh (r.) und Hans Haas

Photo Credit: Tantris

