

PRESSEINFORMATION

Jubiläum im Restaurant Tantris:

40 Jahre deutsches Küchenwunder

München, im September 2011 – Das Tantris feiert vierzigsten Geburtstag. Am 2. Dezember 1971 öffnete der architektonisch an eine moderne Kirche erinnernde Gourmet-Tempel seine Pforten. Inhaber-Familie Eichbauer lädt am Sonntag, den 4. Dezember 2011 zu einem großen Gala-Dîner. Tantris-Küchenchef Hans Haas kocht für die geladenen Gäste mit seinen internationalen Freunden Marc Haerberlin, Norbert Niederkofler, Karl & Rudolf Obauer, Xavier Pellicer, Michel Troisgros und Jean-Georges Vongerichten.

Der Beginn des Tantris ist eine wunderbare Geschichte: Vor mehr als vierzig Jahren fährt ein Mann, der sich nach mehr Geschmack sehnt, aus Deutschland zum Essen nach Frankreich und in die Schweiz. Er kehrt mit einem Restaurant zurück. Es befindet sich in seinem Kopf. Von da an ist der Münchner Bauunternehmer und Gourmet aus Leidenschaft Fritz Eichbauer viele Male in Gedanken in seinem Traumrestaurant zu Gast. Als er es bis in den letzten Winkel kennt, lässt er es bauen und vertraut es einem jungen aufstrebenden Küchenkünstler aus Österreich an: Eckart Witzigmann. Mit Küchenchef Witzigmann und seinen Tantris-Schülern beginnt eine Gastronomiebewegung in Deutschland, die den Herald Tribune damals veranlasste analog zum Wirtschaftswunder vom "deutschen Küchenwunder" zu sprechen.

An seine Gemütslage am Eröffnungsabend des 2. Dezembers 1971 erinnert sich Fritz Eichbauer noch lebhaft: "Ich hatte sehr gemischte Gefühle. Das Gebäude war zwar vollendet. Meine Idee des Tantris jedoch nur zum Teil verwirklicht. Es galt dem Bau die Seele einzuhauchen. Und zwar mit den richtigen Menschen". Rückblickend ist ihm dies aufs beste gelungen mit Persönlichkeiten wie Eckart Witzigmann, Heinz Winkler, dem langjährigen früheren Restaurantleiter Peter Kluge, Paula Bosch und Hans Haas, der seit 1991 Küchenchef im Tantris ist.

Die Anfangszeiten sind hart. Produktqualität und Vielfalt sucht man damals in Deutschland vergebens. Witzigmann bildet mit anderen Münchner Köchen eine Fahrgemeinschaft, die zweimal pro Woche Fisch, Kräuter, Bressehühner und vieles mehr vom Pariser Großmarkt nach München bringt. Der Gast moniert das rosa gebratene Lamm ("nicht durch") oder die auf den Punkt gegarten Bohnen. Witzigmanns Kochkunst wird vom Münchner Publikum - noch nicht - verstanden. Gastronomiekritiker sehen dies bald anders: Bereits 1973 vergibt der Guide Michelin seinen ersten Stern an das Tantris. Ein Jahr darauf folgt der zweite. Seitdem funkeln sie ununterbrochen über dem Tantris. Kein anderes Restaurant in Deutschland ist so lange durchgehend mit zwei oder drei Sternen - unter Tantris-Küchenchef Heinz Winkler - ausgezeichnet worden.

Anfang der neunziger Jahre hält mit Hans Haas die regionale Küche auf höchstem Niveau Einzug ins Tantris, lange bevor sie modern wird. Er baut sich seinen Stamm an Produzenten und Lieferanten im bayerischen Umland auf: Das Lamm stammt nicht mehr aus Frankreich sondern aus Niederbayern, der geräucherte Aal aus der Nähe von Augsburg. Mit der ersten Sommelière Deutschlands, Paula Bosch, prägt das Tantris die Spitzensommellerie weit über die Landesgrenzen hinaus. Und auch beim Service in der gehobenen Gastronomie setzt das Tantris auf neue Wege: weg vom schwarz befleckten fast schon Angst einflößenden Oberkellner, hin zu einem persönlichen Service mit fröhlichen Attributen. Im Tantris darf gelacht werden.

Für das Jubiläumsfest holen Felix Eichbauer, der die Familientradition seit einigen Jahren im Tantris fortführt, und Hans Haas die Kulinarik-Welt ins Tantris. Sie kontaktierten internationale Küchenchefs, die mit dem Haus und Haas über viele Jahre freundschaftlich verbunden sind. Und alle sagten sie zu. Zum Gala-Dîner am Sonntag, den 4. Dezember 2011 erwartet die geladenen Gäste ein festliches Menü zubereitet von Hans Haas, seinem Küchenteam und

- Marc Haerberlin, Illhäusern, Frankreich - 3 Sterne
- Norbert Niederkofler, San Cassiano in Badia, Italien - 2 Sterne
- Karl & Rudolf Obauer, Werfen, Österreich - 4 Hauben
- Xavier Pellicer, Sant Celoni, Spanien - 3 Sterne
- Michel Troisgros, Roanne, Frankreich - 3 Sterne
- Jean-Georges Vongerichten, New York, USA - 3 Sterne.

Die positive herzliche Resonanz auf die Anfragen freut das Tantris-Team. "Es zeigt uns wie sehr auch internationale Fachkreise das Tantris und seine Menschen schätzen," kommentiert Felix Eichbauer die illustre Liste der Gastköche.

Zum Tantris heute meint Eichbauer: "Ein Gast schrieb uns vor kurzem das Tantris sei ein Geschenk an die kreative Gehirnhälfte. Das trifft es sehr gut. Ein Besuch im Tantris ist mehr als die Summe seiner Einzelteile aus Atmosphäre, Küche, Sommellerie und Service. Dieser Ort hat etwas Magisches, etwas das mit Worten nur schwer zu beschreiben ist. Man muss es erleben. So wie bei uns wird es nirgendwo anders sein."

Pressekontakt:

Michaela Bogner
Public Relations
Johann-Fichte-Straße 7
80805 München
Tel. 0171- 52 58 258
Fax 089-361 959 22
E-Mail: michaela.bogner@tantris.de

Weitere Informationen unter: www.tantris.de

Fotos in Druckqualität erhalten Sie unter: www.tantris.de/download

User name: Tantris

Password: presseonline