



Hoch den „Haasi“! 17 seiner Schüler, heute längst selbst renommierte Köche, tragen ihren alten (gerade 50 gewordenen) Küchenchef Hans Haas auf Händen



Alfons Schuhbeck (l.) gratuliert „Tantris“-Besitzer Fritz Eichbauer und Zwei-Sterne-Koch Hans Haas zum Jubiläum



Fabian Herdieckerhoff (IWC) mit seiner Frau

MÜNCHEN

Hoch den Haasi!

DAS „TANTRIS“ feierte Jubiläum – und viele Köche verderben den Brei nicht!

Ein Mann, ein Herd: 50 Jahre alt wurde der vor Bescheidenheit strotzende Zwei-Sterne-Koch Hans Haas – und 35 Jahre alt seine „Wiege des deutschen Kochwunders“, in der er aus Zutaten Zungengold macht. Da hatte „Tantris“-Besitzer Fritz Eichbauer eine Idee: Eines sonnigen Sonntags bauten 17 weltweit verstreute „Haasi“-Schüler Imbissstände auf und zeigten, was sie beim Meister gelernt haben – Dieter Sögner („Colón“ in Portocolom) flog aus Palma ein. Und weil in keiner deutschen Stadt so gern so gut so gratis gespeist wird, drängten sich die VIPs mit den geschulten Gaumen an den Brutzelbuden, als würde Starfood ab Montag verboten. Ein Kollege kochte nicht und kam im noblen Feierschwarz: Alfons Schuhbeck. Erkenntnisse: 1. Schicke Ladys bewiesen, dass Superfiguren und volle Teller kein Widerspruch sind. 2. Gänseleberpastete ist aus Diät- und Moralgründen out. 3. Die viel beredete „Molekularküche“ ist was für Menschen, die Sex nur im Chatroom haben. A. T.



Schauspieler Francis Fulton-Smith mit Ehefrau Verena Klein



Sportmoderator Marcel Relf und Marion Klechlo



Schön wieder leer? Sommelière Paula Bosch sucht den Wein in der XL-Flascho