

Das Gegenteil von Rudelsimmern

oder: Der absolut enthusiastierende Business-Lunch



PR-Termine sind meine Sache nicht. Small Talk, Servus, Guten Tag, ja, schön Sie wieder zu sehen. Meine Verehrung, ja wunderbar. Jaja, blabla. Wo sind wir? Wie heißt das Produkt? Was soll das sein? Ach so, schön, schön. Selten erfährt man mal was Neues. Kaum je etwas Wichtiges, meist wissen alle sowieso schon immer alles. Oh, Pressemappe hilf! Meine Devise: solche Veranstaltungen am besten vorsichtig und diplomatisch umschiffen. Lang sind die Listen, kein Problem sich jeden Tag irgendwo durch zu wickeln und sich nebenbei Magen, Leber und Hirn mit Oberlehrerbrause, Heerscharen von Häppchen, ausgewachsene Degustations-Menüs, Fingerfood oder Fastfood voll zu schlagen. Und auf jeder Neueröffnung diskutiert man die letzten Gaststätten-Schließungen ...

Ein Traum von Milchlamm

Aber eine dieser Veranstaltungen möchte ich nicht missen: den Kochkurs, zu dem die Macher der Baden-Württemberg Classics 2007 eingeladen hatten. Stimmt natürlich – Kochkurse reißen einen auch nicht mehr so richtig aus dem Sessel, seit Rudelsimmern und Gemeinschaftsbrühen voll sind. An jeder Ecke mittlerweile Kochschulen aller Kategorien – von Maggi bis Mangostin, von asiatisch bis zypriotisch – geschenkt, nein danke! Aber in die Kochschule von Hans Haas, das hört sich gut an ... Für alle Edel-Gastronomie-Unbedarften: **Hans Haas** ist Chef des „Tantris“, dem legendären Münchner Zwei-Sterne-Tempel der Genuss-

freuden. In den Siebzigern in Beton gegossen, früher bekocht von Witzigmann und Winkler, bewacht von etlichen Fantasiedrachen und dem Baulöwen Eichbauer, verewigt auf Zelluloid in „Kir Royal“ und seit 1991 mit Hans Haas am Herd immer auf höchstem Niveau. Und neben dem stehen wir nun, in seiner Küchenschule in der Amalienpassage. Die Herren Gönner aus Baden-Württemberg halten nur eine kurze Ansprache, kredenzen ein feines Gläschen Sekt aus dem Ländle, serviert von Frau Haas. Allseits wird geschlürft, geschlont und gelobt, dann ist Hans Haas dran. Freundlich, sympathisch, scherzend, sehr aufgeräumt. Hier ist nichts aufgesetzt, außer dem Saucen-Fond, der leise vor sich hin köchelt. In der schön übersichtlichen Küche werkelt schon Daniel Kill – jung, freundlich und Sous-Chef im „Tantris“. Milchlamm aus dem Ofen mit Kartoffel-Spinat-Gemüse wird es heute geben, also kochen wir zusammen. Ein typisches Haas-Gericht, das fast schon banal einfach klingt. Sein Credo: beste, bodenständige Produkte und unspektakuläre Zubereitung. Kein Schnickschnack, nix Larifari, kein noch so kleines Schisch: hier gibt's nur Wahres ... Wie die kleine Kugel Rinder-Tartar, auf eine Tüte aus knusprigem Filoteig gesetzt, die mit einem Klecks Sahnekrenn wie eine kleine Eistüte aussieht. Oder das kleine Stück Presskopf, umwickelt mit einer hauchdünn geschnittenen Chiabatta-Scheibe, knusprig gebraten und mit etwas frischem Meerrettich bestreut serviert – Fingerfood vom Feinsten. Von Daniel erfährt man ohne weiteres die Rezepturen dieser kulinarischen Kleinode, die anderen machen derweil einen kleinen Jakobsmuschel-Lehrgang: aufschneiden, auflösen, putzen, waschen. Jeder darf mal, Hemdsärmel werden hochgekrempelt, Schürzen verteilt, gefachsimpelt, gescherzt. Arbeit verbindet – alle sind per du und fröhlich. Es ist die gute Stimmung in diesen Räumlichkeiten, eine

persönliche, fast greifbare sympathisch-angenehme Atmosphäre, die selten ist, sehr selten, zumindest bei den üblichen PR-Veranstaltungen. Zum Schluss sitzt die ganze Runde – immerhin fast zwanzig Personen – an der langen Tafel ums Eck, alle haben mitgeholfen, na ja, fast alle. Und genießen gebratene Jakobsmuscheln mit Orangen und Limetten auf Fenchelsalat, Milchlamm auf Kartoffel-Spinatgemüse und Rahmstrudel mit Sauerrahm-Eis und Zwetschgenröster. Das Milchlamm wunderbar zart und voller Geschmack nach Thymian und



Rosmarin, die Soße ein Traum, die Kartoffeln, ohne großes Brimborium einfach im Ofen mitgegart, dann den Spinat kurz in Butter und Knoblauch angeschwenkt und unter die Kartoffeln gemischt – einfach gekocht, mit genialem Geschmacksergebnis.

Im Tempel der Tafelfreuden

Ich ging nach Hause und in mich. Warum war ich eigentlich noch nie im **Tantris**? Zu fein, zu edel, zu teuer? Zu viel Schickimicki? Keine Ahnung. Egal. Ich war angetan, angefixt, angetört und hörte mich schwärmen, ohne je da gewesen zu sein. Das Milchlamm wurde zu Hause mit großem Erfolg nachgekocht. Das Internet bemöhnt: kleines Arrangement, 5-gängiges Abendmenü einschließlich hochwertigem Weiß- und Rotwein zu 150 € unter der Woche oder Freitag und Samstag mit exklusiven Weinen und Dessertwein zu 195 €. Vielleicht das Samstags-Arrangement: mittags ein

4-gängiges Spezialmenü mit Wein zu 96 € pro Person? Gewissensbisse. Soviel Geld für Essen? Mit so einer Rechnung bei der Controllerin ankommen? Oh, oh. Aber Arbeit ist Arbeit. Business as usual ... Business – genau! Der Business-Lunch: drei Gänge, 65 €, das darf sein! Einmal wenigstens ... So habe ich an einem schönen Dienstag die üblichen, befreundeten Probiernasen angerufen. Hast du Lust Essen zu gehen? Ja, genau. Wo treffen wir uns? Im „Tantris“ ... Geht's noch? Sonst alles in Ordnung ...? Jetzt komm schon, einmal geht das schon. Stell dir vor: zweimal beschissener Schweinebraten mit Bier in der Innenstadt plus zweimal Nachspeise und du bist mehr Geld los als dort. Ja schon, aber heute geht's nicht, leider, Termine ... Dann bin ich also alleine los. Auch schön. An einem ganz normalen Werktag ins „Tantris“, das hätte ich mir auch nicht träumen lassen. Noch ein kurzer Blick draußen auf die Tageskarte, dann an den Drachen vorbei auf den roten Teppich und hinein in den Tempel. Wer jetzt denkt, hier würde mittags sozusagen auf kleiner Flamme gekocht, der irrt! Freundlich und höflich werde ich vom Maître des Hauses begrüßt, einen Platz, bitteschön, gern. Ein Wasser bitteschön, ja ohne Sprudel. Nein danke, keinen Aperitif. Wir sprechen deutsch, französisch, englisch, italienisch – und bayrisch ... heißt es auf der Webseite, das macht der Oberkellner dann auch mit mir. Einmal das Menü, bitte. Verschiedenes vom Thunfisch, Kalbsfiletspitzen mit Schwammerl, Ravioli mit Grießfüllung und ein Topfen-Kaiserschmarrn mit Beerenragout und Vanilleeis. Ich schaue mich neugierig um: das ganze, so oft beschriebene Siebziger-Jahre-Styling ist immer noch da, allerdings feinfühlig renoviert. Und natürlich, zwischen vielen Ober- und Unterkellnern die berühmte Frau Bosch, die mit einem sehr vornehmen, grauhaarigen Herren mit sehr teurer Uhr über halbe Portionen und deren Preisgestaltung diskutiert. Dann kommt

der Küchengruß, Forelle mit Blumenkohl. Es würde den Rahmen sprengen, hier jetzt alles detailliert zu beschreiben. Auf alle Fälle muss gesagt werden: Forelle, Blumenkohl, Thunfisch, Kalbsfilet, Ravioli und Kaiserschmarrn findet man wirklich auf vielen Speisekarten. Sie allerdings in dieser Qualität und derart großartig zubereitet genießen zu dürfen, führten bei mir zu einem unmittelbaren Zustand der Begeisterung, um nicht zu sagen zu einer enthusiastischen Entzückung. Zu einer kulinarischen Entrücktheit



mit durchgehender Erregung, die von einer Euphorie aus feuriger Glut und wahnsinnig inbrünstigem Fieber über die Schwärmerei direkt im innerlichen Rausch, in Taumel und Verzückung endete. Das kann nicht der kleine italienischer Rote gewesen sein, das muss „Tantrismus“ sein, die perfekte Synthese aus Geist und Materie, die ewige Suche nach Vollkommenheit. Hier ist man angekommen: im Tempel der Tafelfreuden! Und das werktäglich und mittags ... Einzig den Espresso, den hatte jemand versehentlich aus fadem Weihwasser gemacht, aber die dazu gereichten sechs kleinen Patisserien (ich hab' sie alle gegessen, bis auf eine weiße, und das bereue ich jetzt noch) da müssen Göttinnen oder Götter des Tempels am Werk gewesen sein, todsicher ...

Peter Trischberger

Tantris, Johann-Fichte-Str. 7, 80805 München
Tel. 089/3619590, Di-Sa 12.00 - 15.00
und 18.30 - 1.00 Uhr
www.tantris.de, www.hans-haas.de

PS. Die Mittags-Erleuchtung kostete 87,50 € mit Wasser, Espresso und einem Glas perfekt passendem Rotwein. Ein ganzer Tag Kochschule bei Hans Haas in der Amalien-Passage kostet 380 €, inclusive ausgesuchter Weine und 5-gängigem Abendmenü.