



MAISON CULINAIRE

50 JAHRE TANTRIS

PRESSEMITTEILUNG
MÜNCHEN, 26. MAI 2022

Im vergangenen Dezember wurde das Münchner Restaurant Tantris, bedeutender Ideengeber für die Entwicklung der deutschen Spitzengastronomie, 50 Jahre alt. Jetzt wird gefeiert! Mit einer großen Gala am 2. Juni 2022 und hochkarätigen internationalen Gastköchen: Daniel Humm (Eleven Madison Park, New York City, *** Michelin), Tim Raue (Restaurant Tim Raue, Berlin, ** Michelin), Klaus Erfort (Gästehaus Klaus Erfort, Saarbrücken, ** Michelin), Frédéric Simonin (Restaurant Frédéric Simonin, Paris, * Michelin) und der Pâtissier Étienne Culot aus Grenoble werden gemeinsam mit Benjamin Chmura vom Restaurant Tantris, Virginie Protat vom Restaurant Tantris DNA und Maxime Rebmann, Chefpâtissier des Hauses, für 120 geladene Gäste aus Kunst, Kultur, Wirtschaft und Politik ein gemeinsames Gala-Dîner kochen. Das Menü wird vegetarisch sein, zum ersten Mal bei einem solchen Anlass. Tantris ist schon immer neue Wege gegangen.

TANTRIS MAISON CULINAIRE
JOHANN-FICHTE-STR. 7
80805 MÜNCHEN

TANTRIS.DE

CONTACT@TANTRIS.DE
@TANTRIS_MAISON_CULINAIRE
#TANTRISMAISONCULINAIRE
#LOBSTERRED
#SEVENDAYSAWEEK

PRESSEKONTAKT

PASCALE LUISE KASSEL
PASCALE.KASSEL@TANTRIS.DE
+49-176-84532179

Tantris

MAISON CULINAIRE

50 Jahre Tantris. Das sind 50 Jahre gastronomische Visionen, 50 Jahre Savoir-vivre, 50 Jahre Genusskultur. Aus der mutigen Idee des Bauunternehmers und Genussmenschen Fritz Eichbauer und seiner Frau Sigrid-Ursula, ein französisches Restaurant in einem eigens dafür errichteten Gebäude in die kulinarische Einöde der bundesdeutschen 70er-Jahre zu setzen, ist Großes entstanden: ein Restaurant als ganzheitliche Erfahrung und Impulsgeber, das den Stellenwert des Genusses in Deutschland nachhaltig verändert – seit seiner Eröffnung am 2. Dezember 1971.

Mit dem umfangreichen Umbau und der Wiedereröffnung als Tantris Maison Culinaire mit zwei Restaurants und einer Bar im Oktober 2021 ist die Vision der Eichbauers weitergewachsen, mit Kulinarik in Deutschland auch kulturell etwas zu bewegen. Die Eigentümer Sabine und Felix Eichbauer arbeiten gemeinsam mit Executive Chef Matthias Hahn und dem internationalen Team des Tantris Maison Culinaire an der Weiterentwicklung eines demokratischen Verständnisses von Genuss. An einer Gastronomie, die achtsam mit Menschen und Lebensmitteln umgeht. Die mit kleinen Handwerksbetrieben und Winzer:innen kooperiert, die hoch spezialisiertes Fachpersonal ausbildet und Menschen vielfältige Perspektiven eröffnet. An einem von Frankreich inspirierten Verständnis von Lebensfreude, zu der selbstverständlich gutes Essen und Trinken gehört.

„Wir sind kein Gourmet-Tempel, sondern ein Ort in der Mitte der Gesellschaft“, sagt Felix Eichbauer, Inhaber des Tantris Maison Culinaire. „Wir verstehen es als unseren Auftrag, den Stellenwert des Genusses in Deutschland zum Positiven zu verändern. Wir wollen Nachhaltigkeit in der Gastronomie als ganzheitlichen Begriff etablieren und beschäftigen uns mit drängenden Themen wie dem Fachkräftemangel und der Verbesserung der gastronomischen Ausbildung. Alles dreht sich um die Frage: „Wie kann die Zukunft der gehobenen Gastronomie aussehen?“.

50 Jahre Tantris – eine wegweisende Idee, die es zu feiern gilt. Mit einer großen Jubiläumsgala am 2. Juni 2022 mit prominenten internationalen Gastköchen und einem vegetarischen Festmenü. „Ein Gala-Dîner ohne Fleisch und Fisch, das ist eine Premiere im Tantris Maison Culinaire“, sagt Matthias Hahn. „Für uns ist das eine Herausforderung, mit der wir die Vielfalt und die Offenheit der Gastronomie zeigen und die aktuellen und zukünftigen Entwicklungen in der Spitzenküche. In bester Tantris-Tradition: Mit offenem Blick neue Wege gehen.“

Das Festmenü am 2. Juni werden kochen: Daniel Humm vom New Yorker „Eleven Madison Park“ (***) Michelin), mit dem Sabine und Felix Eichbauer seit langem freundschaftlich verbunden sind und der in seinem Restaurant seit 2021 ganz auf pflanzenbasierte Küche setzt. Tim Raue (Restaurant Tim Raue, Berlin, ** Michelin), der Maßstäbe setzt als gastronomischer Unternehmer und Vorbild für nachfolgende Generationen von Köch:innen. Klaus Erfort, der in seinem „Gästehaus Klaus Erfort in Saarbrücken (** Michelin) die Küchen von Deutschland und Frankreich miteinander vereint. Frédéric Simonin (Restaurant Frédéric Simonin, Paris, * Michelin)

Tantris

MAISON CULINAIRE

wird gemeinsam mit Benjamin Chmura vom Restaurant Tantris (** Michelin) und Virginie Protat vom Restaurant Tantris DNA (* Michelin) die zeitgenössische französische Küche repräsentieren. Der Pâtissier Étienne Culot aus Grenoble wird gemeinsam mit Maxime Rebmann, Chef-pâtissier des Tantris Maison Culinaire, französische Dessertkunst auf die Teller bringen.

Zur Gala geladen sind 120 namhafte Persönlichkeiten aus Kunst, Kultur, Wirtschaft und Politik, darunter auch die französische Kochlegende Alain Ducasse und Perrine Fenal, Tochter der Winzerin Lalou Bize-Leroy und Co-Direktorin des Weinguts Romanée-Conti. „Für die Gästeliste bei diesem Jubiläum haben wir ganz bewusst über den kulinarischen Horizont hinausgeblickt“, sagt Felix Eichbauer. „Auch damit möchten wir ein Zeichen setzen. Tantris Maison Culinaire ist ein Ort der gelebten Genusskultur, ein bedeutender Teil des kulturellen Lebens in Deutschland.“

Von Mittwoch, 1. Juni 2022 bis Samstag, 4. Juni 2022 wird das denkmalgeschützte Tantris-Gebäude jeden Abend ab 22 Uhr mit einer imposanten Lichtinstallation der Künstlerin Betty Mü in Szene gesetzt. Alle sind willkommen!

Tantris Maison Culinaire ist Deutschlands wegweisende kulinarische Institution. Errichtet wurde das denkmalgeschützte Gebäude 1971 vom Münchner Bauunternehmer und Genussmenschen Fritz Eichbauer und seiner Frau Sigrid-Ursula als Zuhause für ein Restaurant: das im Dezember 1971 eröffnete Tantris. Der Entwurf stammt von dem Schweizer Architekten Justus Dahinden, entstanden in enger Zusammenarbeit mit dem Ehepaar Eichbauer.

Mit seinem ersten Küchenchef, dem Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann, brachte das Tantris die zeitgenössische französische Küche nach Deutschland. Es war der Auslöser einer Revolution in den deutschen Küchen; das Restaurant gilt seitdem als Geburtsstätte des „deutschen Küchenwunders“. Im Jahr 1973 holte das Tantris zwei Michelin-Sterne, damals die höchste Auszeichnung für ein deutsches Restaurant. 1978 übernahm Heinz Winkler die Küche, die 1981 mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Von 1991 bis 2020 prägte Hans Haas die durchgehend mit zwei Michelin-Sternen bewertete Küche im Tantris.

Nach der Verabschiedung von Hans Haas in den verdienten Ruhestand engagierten die heutigen Eigentümer Sabine und Felix Eichbauer den erfahrenen kulinarischen Manager Matthias Hahn als neuen Executive Chef des Tantris. Der gebürtige Deutsche hatte zuvor zwei Jahrzehnte lang in verantwortlichen Positionen für die französische Kochlegende Alain Ducasse gearbeitet. Seine neue Aufgabe: gemeinsam mit Sabine und Felix Eichbauer die Zukunft des Tantris zu gestalten, zunächst in Form einer grundlegenden, zehnmonatigen Modernisierung des gesamten Hauses. Unter anderem wurde der Küchenbereich durch eine großzügige Vorbereitungsküche sowie eine hauseigene Bäckerei und Pâtisserie erweitert, die der Franzose Maxime Rebmann leitet.

Tantris

MAISON CULINAIRE

Seit Oktober 2021 ist das Tantris wieder geöffnet, unter dem neuen Namen Tantris Maison Culinaire, mit den Restaurants Tantris und Tantris DNA sowie der Bar Tantris unter einem Dach. An sieben Tagen in der Woche, mittags und abends.

Im März 2022 zeichnete der Guide Michelin das Restaurant Tantris mit zwei Sternen und das Restaurant Tantris DNA mit einem Stern aus. Zusätzlich erhielt das Tantris Maison Culinaire den neuen Award für die „Neueröffnung des Jahres“. Ein riesiger Erfolg für das gesamte Team, nur fünf Monate nach der Wiedereröffnung.

Das Restaurant Tantris (** Michelin) ist das Menü-Restaurant im Tantris Maison Culinaire. Die große Oper, eine Reise in die Welt der modernen Haute Cuisine. Mittags in vier oder sechs, abends in sechs oder acht Gängen. Es ist eine Weiterentwicklung der Tantris-Küchenphilosophie: Moderne französische Hochküche, geprägt von einem tiefen Verständnis für Produkte und deren Zubereitung. Im Mittelpunkt steht die Arbeit mit den besten Lebensmitteln, der Respekt vor Mensch, Tier und Jahreszeiten. Es geht um den Geschmack einer perfekten Sauce und das Handwerk, das darin steckt, um vertrauensvolle Beziehungen zu den Menschen, die Lebensmittel mit Bedacht produzieren. Und darum, diese Lebensmittel im Ganzen zu verwenden.

Küchenchef im Restaurant Tantris ist Benjamin Chmura. Restaurantleiter ist Ali Nia. Chefsommelier ist Nicolas Spanier, der Wine Director des Tantris Maison Culinaire.

Das Restaurant Tantris DNA (* Michelin) ist das À-la-carte-Restaurant im Tantris Maison Culinaire für mittags und abends. Für das neue Restaurant gaben die Architekten und Inhaberin Sabine Eichbauer und Jochen Kraske (Studio SOKO, München) dem Raum seine ursprüngliche Bedeutung als Gartensalon des Tantris zurück, der durch die Terrasse eine zusätzliche Erweiterung erfährt.

Der Schwerpunkt des Tantris DNA liegt auf den Ursprüngen der französischen Kochkunst, den Wurzeln des Tantris Maison Culinaire. Eine zeitlose, auf die besten Produkte der Saison fokussierte Küche. Mit dem Präsentieren, Tranchieren und Vorlegen gehören die Servierkünste der französischen Hochküche zum Angebot einer traditionsbewussten und gleichzeitig modernen Gastlichkeit im Restaurant. Mit dem Tantris DNA soll auch das kulinarische Erbe des Tantris für zukünftige Generationen erlebbar bleiben. Ausgewählte, auf den Punkt gereifte Käse und französische Gourmandises runden das Gesamterlebnis ab.

Küchenchefin im Restaurant Tantris DNA ist Virginie Protat. Gastgeber und Chefsommelier ist Mathieu Mermelstein.

Für den Service im gesamten Haus und die Service-Ausbildung ist Mona Röthig als Directrice des Restaurants verantwortlich.

Tantris

MAISON CULINAIRE

Die neu gestaltete Bar Tantris prägt Jörg Krause als Barchef, unterstützt von Barkeeper Leo Brunner. Durch die Verlagerung des Tagesweinkellers in das Restaurant Tantris und die Gestaltung im visionären Look der 70er-Jahre ist auch in der Bar das Tantris-Gefühl wieder spürbar geworden. Zur Auswahl stehen klassische Cocktails, Weine und Champagner aus dem legendären Tantris-Keller und kleine Gerichte von der eigenen Barfood-Karte. Die Bar Tantris ist an sieben Abenden in der Woche geöffnet und steht Gästen der Restaurants Tantris und Tantris DNA genauso offen wie externen Gästen.

ÜBER DIE GASTKÖCHE

Daniel Humm – Eleven Madison Park, New York

Der gebürtige Schweizer Daniel Humm ist Küchenchef und seit 2011 auch Eigentümer des New Yorker Dreisterne-Restaurants „Eleven Madison Park“ (EMP). 2017 wurde das EMP, das tonangebende zeitgenössische Restaurant der USA, zur Nr. 1 auf der Rangliste der „World's 50 Best Restaurants“ gewählt. Seit der Wiedereröffnung 2021 nach fast zweijähriger, pandemiebedingter Schließzeit gibt es im EMP ein neues, komplett pflanzenbasiertes Menü. Mit diesem mutigen Schritt positionierte sich Daniel Humm als Vorreiter der pflanzenbasierten Spitzenküche. Gerade lancierte er mit „Eleven Madison Home“ einen pflanzenbasierten Food-Lieferservice mit saisonalen Lebensmitteln von lokalen Produzent:innen. Der Kauf jeder Lieferung beinhaltet eine Spende für die Partnerschaft des EMP mit der Initiative „Rethink Food“, die mit dem „Eleven Madison Truck“ Mahlzeiten an Bedürftige in New York City verteilt.

Das EMP, ein großes Restaurant mit Bar in einem historischen Art-Déco-Gebäude am Madison Square Park in Manhattan, ist wie das Tantris Maison Culinaire eine gastronomische wie architektonische Ikone. Sabine und Felix Eichbauer, die Eigentümer des Tantris Maison Culinaire, verbindet mit Daniel Humm neben einer langjährigen persönlichen Freundschaft auch eine gemeinsame Vision: mit Gastronomie und Kulinarik etwas verändern zu wollen.

„Was die Familie Eichbauer mit dem Tantris erreicht hat, ist für mich und viele andere Köche eine große Inspiration“, sagt Daniel Humm. „Es gibt hier so viel Geschichte, und auf dem Niveau zu arbeiten und gleichzeitig die nächste Generation von Köchen auszubilden und zu fördern, ist unglaublich. Ich fühle mich geehrt, in München dabei zu sein und bin gespannt, was die Zukunft bringt.“

Tantris

MAISON CULINAIRE

Tim Raue – Restaurant Tim Raue, Berlin

Der Unternehmer und Spitzenkoch Tim Raue betreibt gemeinsam mit seiner Geschäftspartnerin Marie-Anne Wild seit 2010 in Berlin das „Restaurant Tim Raue“, mit asiatisch inspirierten Menüs, die eine Kombination sind aus japanischer Produktperfektion, thailändischen Aromen und der chinesischen Küchenphilosophie. Seit 2011 ist das Restaurant durchgehend mit zwei Michelin-Sternen bewertet. Auf der Rangliste der „World's 50 Best Restaurants“ belegt es aktuell den 31. Platz und ist damit das höchstplatzierte Restaurant in Deutschland.

Als kulinarischer Berater ist Tim Raue für die „Brasserie Colette Tim Raue“ in München, Konstanz und Berlin, für die „Hanami by Tim Raue“-Restaurants auf den Schiffen der „TUI Mein Schiff“-Flotte und für die „Villa Kellermann“ in Potsdam verantwortlich. Er hat vier Bücher veröffentlicht und ist in zahlreichen TV-Formaten zu sehen, demnächst in der neuen Sendung „Der Restauranttester“ bei RTL. Auch das Netflix-Erfolgsformat „Chef's Table“ widmete ihm eine eigene Episode – als bislang einzigem Koch in Deutschland.

Mit der Familie Eichbauer ist Tim Raue als Koch und Unternehmer seit langem freundschaftlich verbunden. Schon Tantris-Gründer Fritz Eichbauer war regelmäßig bei ihm zu Gast während seiner Zeit als Küchenchef im Berliner „Restaurant 44“.

Klaus Erfort – GästeHaus Klaus Erfort, Saarbrücken

Klaus Erfort ist Küchenchef und Inhaber des Zwei-Sterne-Restaurants GästeHaus Klaus Erfort in Saarbrücken. Seit März 2002 serviert er seinen Gästen in einer Villa aus der Anfangszeit des 20. Jahrhunderts eine moderne, französisch inspirierte Aromenküche, die mit Konsistenzen und Texturen spielt. 2002 wurde das Restaurant mit dem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet, 2004 folgte der zweite. 2007 erhielt Klaus Erfort den dritten Stern, wurde vom Gault Millau zum Koch des Jahres 2008 und vom Magazin „Der Feinschmecker“ zum Koch des Jahres 2009 gewählt.

„Tantris ist eine kulinarische Legende. Wie kein anderes Restaurant in Deutschland steht es für die deutsche Hochküche – und das schon seit Anfang der 70er-Jahre“, sagt Klaus Erfort. „Seither prägen renommierte Namen die Küche des Tantris. Allen voran Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann. Entsprechend geehrt fühle ich mich, im Tantris anlässlich seines Jubiläums für die Gäste dieser traditionsreichen Genuss-Institution kochen zu dürfen.“

Tantris

MAISON CULINAIRE

Frédéric Simonin – Restaurant Frédéric Simonin, Paris

Schon mit 15 Jahren begann Frédéric Simonin zu kochen und wurde als 18-Jähriger mit dem Titel „Bester Lehrling der Bretagne“ ausgezeichnet. Seine Karriere begann er im Pariser Restaurant „Ledoyen“ bei Ghislaine Arabian. Anschließend arbeitete er in Spitzenrestaurants wie dem „Le Meurice“, „Le Taillevent“ und im „Le Cinq“ im Fünfsterne-Hotel „George V“. Danach wurde er Souschef und schließlich Chefkoch im Restaurant von Ghislaine Arabian im 16. Arrondissement von Paris. Mit 27 Jahren erkochte er dort den ersten Michelin-Stern. 2004 macht Joël Robuchon ihn zum Küchenchef seines neuen Pariser Restaurants „La Table de Joël Robuchon“. Dem ersten Michelin-Stern folgte 2006 ein zweiter. Anschließend ging Simonin als Executive Chef nach London, um die Eröffnung der Restaurants von Joël Robuchon zu leiten. 2010 eröffnete er in Paris sein eigenes, mit einem Michelin-Stern ausgezeichnetes Restaurant, das für moderne, produktfokussierte, elegante Gerichte steht, tief verwurzelt im französischen Küchenhandwerk.

Seit seiner Zeit im Restaurant Frédéric Simonin ist Tantris-Küchenchef Benjamin Chmura mit dem französischen Spitzenkoch freundschaftlich verbunden.

Étienne Culot – Pâtisserie Étienne Culot, Grenoble

Étienne Culot absolvierte eine Ausbildung als Pâtissier an der Hotelfachschule in Grenoble, im „Jardin des Sens“ in Montpellier und in Thomas Kellers „French Laundry“ in Kalifornien. Zurück in Frankreich, arbeitete er vier Jahre lang bei Anne-Sophie Pic und übernahm schließlich die Leitung der Pâtisserie in ihrem Pariser Restaurant „La Dame de Pic“. Nach einer Station im Restaurant „Lasserre“ an der Seite von Claire Heitzler eröffnete er 2017 gemeinsam mit seiner Partnerin Margot eine eigene Konditorei in Grenoble. Dort stehen die Saisons und die Produktqualität im Mittelpunkt. Alles ist hausgemacht, es geht um den Geschmack und den Respekt vor erstklassigen Lebensmitteln, die von kleinen lokalen Erzeugern stammen. Künstliche Farb- und Aromastoffe gibt es nicht, dafür eine sehr kreative Pâtisserie, die von Frische und ständigem Wandel im Rhythmus der Jahreszeiten lebt.

Maxime Rebmann, Chefpâtissier des Tantris Maison Culinaire und Étienne Culot verbindet eine langjährige Freundschaft und dieselbe Produktphilosophie.



MAISON CULINAIRE

ÜBER DAS KÜCHENTEAM DES TANTRIS MAISON CULINAIRE

Benjamin Chmura ist der Küchenchef im Restaurant Tantris. Nach seiner Kochausbildung am Institut Paul Bocuse in Lyon ging der Deutsch-Kanadier zur Familie Haeberlin in die „Auberge de l'III“, arbeitete bei Frédéric Simonin und bei Éric Briffard im „Le Cinq“ in Paris und bei Arnaud Bignon im Londoner „The Greenhouse“. Vor seinem Umzug nach München war er Küchenchef im „Maison Troisgros“ – der jüngste in der Geschichte des legendären Restaurants in Roanne.

Virginie Protat ist die Küchenchefin im Restaurant Tantris DNA. Die gebürtige Lyonnaiserin hat ihre Kochausbildung am Institut Paul Bocuse absolviert und anschließend in renommierten Restaurants in Frankreich, Australien und Neuseeland gearbeitet, bevor sie 2021 ins Tantris Maison Culinaire kam.

Maxime Rebmann ist der Chefpâtissier des Tantris Maison Culinaire. Nach Stationen bei Lionel Beccat in dessen Zweisterne-Restaurant „Esquisse“ in Tokio, im Pariser Luxushotel „George V“ und zuletzt als Chefpâtissier im „Maison Troisgros“ in Roanne kam er 2021 nach München.

Über Betty Mū

Die Video-, Installations- und Projektionskünstlerin Betty Mū wuchs in München auf und zog Mitte der 90er-Jahre nach New York, wo sie als Art-Direktorin arbeitete und Kurse an der New York University und an der School of Visual Arts belegte. Sie experimentierte mit Super8-Kameras und Projektoren und kreierte Video- und Live-Visuals. Nach ihrer Rückkehr nach München begann sie mit Videoinstallationen zu arbeiten. Heute arbeitet sie vor allem mit Video-Mapping, einer künstlerischen Methode, bei der sich jede denkbare geometrische Form millimetergenau mit Projektoren vermessen, mit Video erfassen und bespielen lässt. In ihren Arbeiten verbindet sie bewegte Bilder mit Oberflächen und Objekten. Sie realisiert auch interaktive Installationen für Theater, Museen und Unternehmen.