

TANTRIS

il tempio gastronomico
di Monaco (Bavaria)

Da più di trent'anni oramai "Tantris", situato nel quartiere residenziale di Schwabing a Monaco, è considerato uno dei ristoranti migliori della città, della Bavaria, se non di tutta la Germania. Conosciuto come "un approccio particolare per affrontare la vita", "Tantris" è nato come l'invenzione di un fondatore improbabile, Fritz Eichbauer, un costruttore locale di case prefabbricate e arredate per essere subito abitate, stanco di dover arrivare in Francia per godersi un pranzo gourmet. L'idea geniale non gli è venuta neanche in Francia, ma in un luogo poco affine: in Nebraska negli Stati





Uniti, durante un viaggio con una delegazione tedesca per ispezionare strutture in cemento americane. Durante una cena in una “steakhouse” con un enorme parcheggio, gli viene in mente che forse a Monaco la gente non esce a cena perché è molto difficile trovare da parcheggiare la macchina vicino al ristorante prescelto.

La fantasia di Eichbauer diventa una realtà nel 1967 a Zurigo durante una cena di gala al ristorante gourmet “Baron de la Moulette” di Movenpick. Questo ristorante aveva al 100% lo stile che Fritz e la sua nuova moglie sognavano. Per i 18 mesi successivi lavorarono in simbiosi con l’architetto del Movenpick, lo

zurighese Justius Dahinden, probabilmente specializzato nel disegnare chiese. Eichbauer scelse il nome “Tantris” perché si pronuncia nello stesso modo in tutte le lingue, ma anche perché a Bali significa “alla ricerca della perfezione”: esattamente lo scopo del Signor Eichbauer per soddisfare i suoi ospiti. Per lui il cibo significa felicità.

Con le planimetrie dell’architetto in mano e il nome del ristorante già deciso, i coniugi Eichbauer iniziarono la ricerca dello chef. Consultarono pertanto il rinomato chef e ristoratore francese Paul Haeberlin che, senza battere ciglia, raccomandò Eckhart Witzigmann come “l’unica persona adatta alla sfida”.

In quel momento Witzigmann era il giovane emergente star della cucina al "Jockey Club" di Washington, D.C.

Dopo qualche modifica al disegno della cucina richiesta da Witzigmann, "Tantris" ha aperto le porte nel dicembre del 1971. Ci sono voluti ben cinque anni, però, prima che "questo tempio della gastronomia", che oggi vanta due stelle Michelin, ricevesse il giusto riconoscimento. "Dovevamo istruire i nostri ospiti" era solito spiegare Eichbauer. "In quell'epoca non avevamo nessun ristorante di questo calibro in Germania." Il sito web di "Tantris" (www.tantris.de) attualmente spiega: "Tantris è sempre stato all'avanguardia, ha aperto una nuova epoca della gastronomia in Germania. Eichbauer e Witzigmann miravano a mettere in pratica in cucina la filosofia di "Tantris",

ossia equilibrio tra anima e corpo: il piacere senza rimorso. Dai primi giorni il motto del ristorante rimane sempre lo stesso: "Soltanto per il piacere e il godimento".

Quando, nel 1980, Witzigmann lasciò i fornelli di "Tantris" per aprire il suo ristorante "Aubergine", Heinz Winkler (allora uno chef sconosciuto, che era nato in Alto Adige, ma aveva lavorato sempre in Austria) ha rimpiazzato Witzigmann.

Lo stesso anno "Tantris" ha ottenuto la sua terza stella Michelin. Nel 1991 anche Winkler lasciò il "Tantris" per aprire il suo albergo/ristorante "Residenz Heinz Winkler" che si trova tuttora ad Aschau im Chiemgau, un posto idilliaco nelle montagne bavaresi tra Monaco e Salisburgo. Da allora ai fornelli si trova Hans Haas, la cui cucina rispecchia il suo temperamento



fresco e disponibile. In passato è stato sous-chef all'"Aubergine"; nel 1987 ha vinto il terzo Campionato Mondiale Bocuse d'Or per giovani chef; nel 1995 è stato Chef dell'Anno per Gault Millau; nel 1999 ha vinto The European Culture Award.

Durante un pranzo indimenticabile, organizzato dall'Ente di turismo di Monaco e da Bettina Von Massenbach, PR e Operations Manager di "Tantris", Haas ha rilasciato questa intervista in esclusiva per La Madia alla nostra inviata speciale Lucy Gordan.





l'intervista

Hans HAAS

Restaurant
gantris

M I nostri gusti per il cibo sono strettamente collegati all'infanzia; le sue prime memorie sul cibo?

I fagioli con pancetta e pane grattugiato di mia madre.

M Come mai ha deciso di diventare chef?

Ho sempre desiderato diventare chef. Ho scoperto la mia passione per cucinare da bambino. Volevo trasformare questa mia passione in professione quindi, appena finita la scuola d'obbligo, ho eseguito uno stage al Gasthof Kellerwirt ad Oberau, dove sono nato.

M Ci sono altri chef in famiglia?
No.

M Lei ha lavorato con Eckart Witzigmann, conosciuto come "Lo chef del secolo" e senza dubbio uno dei migliori chef viventi, all'"Aubergine", il suo ristorante con tre stelle Michelin, qui a Monaco. Che cosa ha imparato da lui?

Sì, ho lavorato come sous-chef con Witzigmann dal 1982 al 1987, ma prima, dal 1980 al 1982, ero chef-de-partie all'"Auberge de L'ill" di Paul Haeberlin. Ho avuto la fortuna strepitosa di po-

TRIGLIE

CON INSALATA DI FINOCCHI AL CURRY

INGREDIENTI per 4 persone

8 filetti di triglia aperti.

PREPARAZIONE

Condire i filetti con sale e pepe. Scaldare un po' di burro in una padella, sistemare i filetti con la pelle verso il fondo della padella calda e cucinare 2 minuti nella salamandra oppure sotto il grill del forno. Con questo metodo il pesce rimane saporito e succoso, la pelle non si rompe e resta rossa.

Per l'insalata di finocchio

3 pezzi di finocchio a fettine sottili, g. 150 di zucchero, 1 fetta di zenzero, 1 bastoncino di cannella, g. 600 di acqua, 5 grani di senape, g. 150 di aceto di champagne, 3 chiodi di garofano, 1 bacca di ginepro, 1 foglia di alloro, succo di un limone, 1 cucchiaino di curry, 1 presa di curcuma, 1 patata grattugiata, 2 cucchiaini di grani di senape cotti, 1 cucchiaio di aneto tritato, un po' di olio per montare.

PREPARAZIONE

Tagliare con il robot finemente le fette di finocchio, insaporire con sale e zucchero e scolare dell'acqua che faranno. Caramellare lo zucchero a stemperare con acqua, aceto di champagne e succo di limone. Aggiungere le spezie e cuocere il caramello. Addensare con la patata grattugiata, attendere un momento, passare e poi aggiungere l'aneto tritato, i grani di senape e versare sul finocchio. Mescolare bene, aggiungere olio e assaggiare. Lasciare riposare per qualche ora.



ter lavorare con questi due geni. Da ambedue ho imparato l'arte e l'artigianato della cucina, ho migliorato la mia professionalità e la mia autodisciplina e perseveranza.

M Le qualità essenziali per essere top chef?

Curiosità, desiderio di imparare sempre, creatività, competenza manuale, e gusto raffinato.

M L'aspetto del Suo lavoro che ama di più?

Imparare tante nuove cose giorno dopo giorno e il fatto che non mi annoia mai.

M Di meno?

Le responsabilità amministrative. Il lavoro d'ufficio. L'obbligo di stare in ufficio invece che in cucina.

M Qual è la sua filosofia culinaria?

Un piatto che in apparenza sembra di facile preparazione è spesso il contrario.

M Come definirebbe la Sua cucina?

Fresca, stagionale, e creativa.

Quali sono le sue specialità?

Sono le guance di manzo stufate, il salmone accompagnato dal purè di porri e burro, e la testa di vitella con una marinata di pomodoro.

M A cosa si deve il suo successo professionale?

Alla mia creatività, alla tenacia, e al fatto che mi trovo sempre davanti ai miei fornelli.

M I Suoi vini preferiti?

Dalla Francia: Puligny-Montrachet "Les Puelles" 1er Cru Domaine, Le-flaive; Chateau Figeac St. Emilion Grand Cru Classé; Dall'Austria: Bernard Ott, Gruener Veltliner, and Donauland; e dalla Germania: Franz Kuentler Hochheimer Kirchenstueck, Riesling Spaetlese, trocken e i vini tedeschi dal Rheingau.

M Dove va in vacanza?

Al paese dove sono nato, nel Tirolo austriaco.

M Gli chef sono noti per avere collezioni di moto, di macchine veloci, o di orologi. E Lei?

Non ho una collezione, ma guido una



macchina d'epoca: un FIAT 500 del 1970.

M Crede ai giudizi delle guide? Sono un aiuto o creano solo stress?

Le recensioni favorevoli sono sempre una motivazione ed un'ispirazione, però la cosa più importante per uno chef o il suo ristorante è di avere ospiti felici e soddisfatti.

M Altri chef che ammira?

Ammiro molti colleghi, troppi da menzionare qui.

M Questa intervista sarà pubblicata su La Madia Travelfood, storicamente il primo mensile italiano per la ristorazione; potrebbe rivelarmi i suoi ristoranti preferiti in Italia e perché?

Norbert Niederkofler all'Hotel & Spa Rosa Alpina San Cassiano in Alto Adige. È un mio amico e rispetto molto il suo talento come chef. Anche lui ha lavorato con Witzigmann.

M Se non avessero fatto lo chef, Heinz Beck avrebbe voluto fare il pittore e Gualtiero Marchesi il pianista; invece Cesare Casella aveva la professione dello chef nel sangue. E Lei?

Un campione di sci o uno scultore. Per rilassarmi in quel poco tempo libero di cui posso godere, faccio lo scultore. È il mio passatempo. Il mio pseudonimo è Jean Lapin o Hans Haas in francese.

M Il suo artista preferito?

Sono un fan di Friedensreich Hundertwasser, un pittore e architetto austriaco.



RAVIOLI

AL MAIALINO DA LATTE CON RAPE PRIMAVERILI SOTTACETO

INGREDIENTI

Per la pasta di patate

g. 500 di farina, g. 250 di patate cotte, sale, un po' di acqua.

PREPARAZIONE

Lasciate leggermente raffreddare le patate bollite, passarle a macchina o a mano e lavorarle fino ad ottenere una pasta liscia, arrotolare la pasta nella pellicola trasparente e far riposare in frigorifero per 1-2 ore.

Per il ripieno: *g. 150 di goletta di maialino cotta e tagliata fine, g. 150 di goletta di maialino cruda tagliata fine, 1/2 carota, g. 50 di sedano, 1 cipolla, 1 spicchio di aglio, prezzemolo, g. 50 di jus di vitello, g. 30 di burro, sale, caenna.*

PREPARAZIONE

Tagliare a dadolini le verdure e mischiare con il maialino crudo. Aggiungere il jus di vitello e il maialino cotto e lasciare ridurre un pochino. Infine aggiungere il prezzemolo tritato e insaporire con sale e caenna. Srotolare la pasta di patate e pennellare con l'uovo, stendere l'impasto e rivoltare sopra l'altra metà della pasta. Premere e chiudere bene e cucinare per 1 minuto in acqua bollente salata, scolare e mettere nel piatto.

Per le rapette primaverili marinate: *g. 300 di rapette pulite, 2 cucchiaini di latticello (siero del burro), 1 cucchiaino di aceto, succo di un limone, sale, pepe di caenna.*

PREPARAZIONE

Pulire le rapette dalle foglie, lavarle e pelarle. Fare delle striscioline fini per il lungo. Montare il latticello, aceto sale, pepe e olio e mettere a marinare le striscioline per almeno 1 ora.



RISTORANTE TANTRIS

Johann-Fichte-Str. 7
80805 München
Tel. +49 (0)89 361 959-0
Fax +49 (0)89 361 959-22
www.tantris.de - info@tantris.de