

Neustart im Gourmet-Tempel

von Sandra Hoffmann

Regie: Ron Schickler

Produktion: BR 2021, 51 Minuten

Die orangenen Fliesen und roten Wände sind ebenso legendär wie die ikonischen Gerichte - allen voran „Kalbsbries Rumohr“. Das Tantris in München ist eines der wenigen international bekannten Gourmet-Restaurants in Deutschland. Nach der Eröffnung 1971 erkochte Eckart Witzigmann schnell zwei Sterne. 1978 folgte ihm Heinz Winkler, der den dritten Michelinsterne holte und 10 Jahre behielt. Von 1991 an leitete Hans Haas das Tantris, fortan mit zwei Sternen. Zuletzt war das Tantris in die Jahre gekommen - vor allem die Küche, aber auch das Image waren nicht mehr zeitgemäß. Nach einem großen Umbau geht das runderneuerte Tantris Maison Culinaire nun mit zwei Restaurants, dem Tantris und dem DANN, und einem sehr jungen Team wieder an den Start.

Autorin Sandra Hoffmann hat nicht nur den Umbau des Hauses, sondern auch Benjamin Chmura, den 32-jährigen Sternekoch und neuen Küchenchef des Tantris, seit dem Frühjahr begleitet. Bei ihren Recherchen ist ihr klargeworden, dass von dem jungen Küchenteam ein gewaltiger Spagat verlangt wird: Auf der einen Seite soll es die Tradition des Tantris bewahren, auf der anderen Seite soll das Haus ganz neu und kreativ in die Zukunft geführt werden. Wie geht Benjamin Chmura mit diesen Herausforderungen um und gelingt mit ihm der Neustart einer Sterne-Ikone?

Xenia Tiling