



  
**TWA TWA** Chronik

*„40 Jahre Spitzenrestaurant“*







## Tantris – Tempel der Tafelfreuden

---

Seit vier Jahrzehnten leuchten die Sterne über Schwabing.

Die Revolution der deutschen Küche begann 1971 im Schwabinger Gewerbegebiet. Getrieben von der Liebe zur französischen Küche und der Idee, etwas gänzlich Neues zu erfinden, schuf der Münchner Bauunternehmer Fritz Eichbauer einen Tempel der Genüsse: Tantris. Zwei Michelin-Sterne strahlen über diesem eigenwilligen Ort, der von Anfang an weit mehr war als ein Restaurant. Das Tantris ist ein Lebensgefühl.

Die Geschichte des Tantris ist so einzigartig wie dieser nonkonforme Gourmetempel selbst. Sie beginnt vor 40 Jahren. Ein Mann, der sich nach mehr Geschmack sehnt, fährt zum Essen nach Frankreich. Er kehrt mit einem Restaurant zurück. Es befindet sich in seinem Kopf. Von da an ist er viele Male in Gedanken in seinem Traumrestaurant zu Gast. Als er es bis in den letzten Winkel kennt, lässt er es bauen und vertraut es einem unbekanntem Koch aus Österreich an. Eine neue Epoche in der deutschen Gastronomie beginnt.

Die Idee kam dem - lukullischen Gelüsten nicht abgeneigten - Münchner Bauunternehmer Fritz Eichbauer nicht etwa bei Foie Gras und Trüffelsuppe, sondern auf einem nächtlichen Parkplatz bei Omaha im US-Staat Nebraska. Dorthin war er mit einer deutschen Delegation gereist, um amerikanische Betonwerke zu besichtigen. „Der Parkplatz war voll und das angrenzende Steakhaus mit immerhin 300 Plätzen auch“, erzählt Eichbauer. Damals habe er sich gefragt, warum die Leute in dieses Restaurant gingen. Waren die Steaks so gut oder kamen die Gäste vielleicht auch aus dem Grund, weil sie hier problemlos einen Parkplatz fanden? Als Münchner hätte er es verstanden, denn schon damals war es mehr als schwierig, vor den Restaurants in der Innenstadt einen Parkplatz zu finden.

Ein Gedanke schoss ihm durch den Kopf: Angenommen, viele potenzielle Kunden verzichteten aus diesem Grund auf den Restaurantbesuch. Könnte man dieses Potenzial vielleicht dadurch gewinnen, in dem man den Gästen außer guter Küche auch ausreichend Parkraum anbot? Womit der Standort des





Tantris inmitten der tristen Betonwüste des Nordschwabinger Industriegebiets erklärt wäre.

Doch wie kommt ein Bauunternehmer dazu, ein Restaurant zu konzipieren und es auch noch selbst zu betreiben? „Ich wollte einfach mal etwas anderes machen“, lautet die subtile Antwort des Bauherrn. Über vierzig Jahre lang habe er erfolgreich schlüsselfertige Häuser gebaut, jetzt war die Zeit gekommen, etwas Neues anzupacken.

Zu jener Zeit bereiste er gemeinsam mit seiner frisch angetrauten Frau Sigrid intensiv die verschiedenen Regionen Frankreichs, wo er die Vorzüge der Haute Cuisine kennen und lieben lernte. Doch es sei nicht allein das Faible für gutes Essen gewesen, das ihn schließlich zu dem entscheidenden Schritt bewegen habe, sagt Eichbauer. Vielmehr sei es die Langeweile gewesen, die ihn im „Niemandland der deutschen Gastronomie“ zunehmend befallen habe. Diese „dilettantische Art“, in der die Gastronomie hierzulande betrieben wurde, ohne Rücksicht auf ökonomische und ergonomische Abläufe. Für den Perfektionisten Eichbauer war das ein Graus. Das konnte man besser machen.

Und so begann er, mit seiner Frau über „das ganz andere Restaurant“ zu philosophieren. Groß sollte es sein, modern, aufgeteilt auf mehrere Ebenen, mit einer offenen Küche, ja einem offenen Grill. Auf gar keinen Fall sollte es so „verzopft“ werden wie das, was man bislang in München gewohnt war. „Einen Zirkus wollte ich“, erinnert sich Eichbauer und lacht ob des Gedankens, „meine Frau dachte sogar an ein Amphitheater: Auf den Rängen die Gäste, auf der Bühne die Küche.“

Die Entscheidung fiel schließlich 1967 in Zürich, bei einem kulinarischen Abendessen in Möwenpicks Gourmetfiliale „Baron de la Mouette“. Das war's! Das war genau der Stil, den sie für ihr eigenes Projekt im Kopf hatten. In dem Architekten des „Baron“, Justus Dahinden, fanden Eichbauers sofort einen Gleichgesinnten und sodann machte man sich an die Arbeit. 18 intensive Monate lang wurden die verschiedensten Ideen geboren und wieder verworfen. Während die Planer über den Skizzen brüteten, reisten Eichbauers nun erneut durch die französische Provinz und studierten die Speisekarten.





Sie waren sich einig: So sollte es auch in ihrem Restaurant schmecken, dem Tantris, was auf balinesisch so viel heißt wie „die Suche nach Vollkommenheit“.

Aber wer konnte so vollkommen kochen? Ratsuchend wandte sich Fritz Eichbauer an Star-Koch Paul Haeberlin. Die Antwort kam prompt: „Da kommt nur einer in Frage, der Eckart!“ Eckart Witzigmann, junger aufstrebender Küchenkünstler, kochte zu jener Zeit bereits im Washingtoner Jockey-Club für die Kennedys. Ein Versuch war es dennoch wert, dachte Eichbauer, und flog, die Baupläne in der Tasche, über den Atlantik. Witzigmann war nicht abgeneigt, zerriss Eichbauers Küchenpläne in der Luft. „In so einer Küche kann ich nicht kochen.“ Die vom Bauherrn gezeichnete Linienküche sei zwar optisch gelungen, praktisch allerdings absolut unprofessionell. „Der Herd“, so Witzigmann, „gehört in die Mitte“. Noch im Flugzeug, auf dem Weg zu einem weiteren Geschäftstermin, zeichnete Eichbauer die Pläne um und übergab sie bei der ersten Zwischenlandung einer Stewardess mit der Bitte, diese so schnell wie möglich nach München zu befördern. Das Faxgerät war zu dieser Zeit noch nicht erfunden.

### **Küchenchef Eckart Witzigmann und Restaurantchef Gerald Grazer im Jahr 1972**

Pfingsten 1971 kam „Ecki“, wie Eichbauer seinen ersten Superstar am Herd noch heute liebevoll nennt, nach München. Im Dezember öffnete das Tantris zum ersten Mal seine Drehtür. Die Reaktion der geladenen Journalisten war vielsagend. Statt über die Gerichte schrieb man lieber über die eigenwillige Architektur des neuen Restaurants im Münchner Gewerbegebiet, über die eigentümlichen Fabelwesen am Eingang, über die in Schwarz und Rot gehaltene Einrichtung, über den Teppich der sich bis zu den Decken hinauf zog. Ein bekannter Münchner Delikatessenhändler zeigte sich schockiert: „Warum hast Du die Wände nicht mit Holz getäfelt, statt mit Teppich?“ Für Gesprächsstoff sorgte auch die Betonfassade des Hauses, in dessen Erdgeschoss das Tantris residiert. Bald machte der Spitzname „Fresskirche“ die Runde, hatte man doch dem Informationsmaterial entnommen, dass Architekt Justus Dahinden ein Spezialist auf dem Gebiet des Kirchenbaus war.





Fünf harte Jahre dauerte es, bis das Tantris den Durchbruch schaffte. „Wir mussten uns unsere Gästeschar regelrecht erziehen“, rekapituliert Eichbauer den mühsamen Anfang. „So etwas wie uns hatte es bis dato ja noch nicht gegeben in Deutschland und schon gar nicht in München.“ So musste sich das Mittagmenü für 15,50 Mark etwa am damaligen Schnitzelpreis messen lassen. Auch mussten die Gäste erst die Erfahrung machen, dass wenn der Ober ihnen etwas empfahl was nicht auf der Karte stand, etwa frischen Zander im Räucherfond, dies nicht zu bedeuten hatte, dass der Fisch dringend weg musste. Als Segen erwies sich indes der große Holzkohlengrill vor der Küche. So etwas kannte man, das war handfest und nicht französisch.

Heute, 40 Jahre später, hat das Tantris seinen festen Platz am kulinarischen Firmament behauptet. Zwei Michelin-Sterne strahlen von droben auf diesen eigenwilligen Ort, der sich in so gar keine Schublade einordnen lässt, in dem sich die klassische Avantgarde ungeniert mit der farbenfrohen Popkultur der frühen 70er Jahre mischt: Oranger Teppichboden bedeckt nicht nur den Boden sondern – wie einst – auch die Wände, orangefarbene Leuchten spenden intimes Licht und auf der Damentoilette begrüßen den Gast türkisgemusterte Vorhänge und Schminktische in schreiendem Pink. Barbarella hätte ihren Spaß daran. Kaum zu glauben, dass hier erst vor kurzem „renoviert“ wurde. „Wir werden es so erhalten“, versprach Inhaber Fritz Eichbauer einst und bis heute hat er sich an dieses Versprechen gehalten. Schließlich sei das Tantris irgendwie auch ein Denkmal einer baukulturellen Epoche. Allein den Holzkohlengrill hat man verschwinden lassen. Er beherbergt heute die exquisite Sammlung der Edelbrände.

Eines Abends, als eine erlesene Auswahl österreichischer Winzer der nicht minder erlesenen Gästeschar ihre edlen Rebsäfte kredenzen, kommt das Gespräch auf die Namensgebung. Das sei so eine Sache gewesen, erzählt der Gastgeber. „Uns war es wichtig, dass der Name in allen Sprachen auszusprechen ist, auch für einen bayerischen Taxifahrer.“ Wenn sie damals nur gewusst hätten, was es mit der Bedeutung von Tantris wirklich auf sich hat, vielleicht hätten sie sich doch besser auf den Vorschlag seiner Frau geeinigt. Die nämlich habe damals den Namen „Pirol“ favorisiert.





Wie die Gastrokritikerin Eva-Gesine Baur heraus gefunden habe, holt Eichbauer zum Amusement der Gäste aus, verstecke sich hinter dem Begriff „Tantrismus“ der Gedanke, dass Frauen mehr spirituelle Energie besäßen als Männer und dass ein Mann sein göttliches Wesen nur durch sexuelle und gefühlsmäßige Vereinigung mit der Frau voll entfalten könne. „Den fundamentalen Ritus bietet der kontrollierte Geschlechtsverkehr.“

Was es mit der überlegenen spirituellen Energie der Frau auf sich hat, durfte ein jeder Gast 20 Jahre lang in der Person von Paula Bosch erfahren. Jedem wurde schnell klar, dass er sich dieser Frau und Herrscherin über 35.000 Flaschen erster Güte bedenkenlos anvertrauen konnte. Deutschlands wohl berühmteste und vor allem erste Sommelière hat von 1991 bis 2011 im Tantris einen Weinkeller mit zahlreichen Raritäten aufgebaut und verwaltet. Bis sie sich nach 20 Jahren Tätigkeit als Chef-Sommelière im Tantris entschieden hat den Weg in die Selbstständigkeit zu gehen. Sie schaffte es, ihre Gäste davon zu überzeugen, Alternativen zu Chianti aus der Zwei-Liter-Korbflasche als höchsten Genuss zu erfahren. Fritz Eichbauer erinnert sich: „Auch was den Wein betrifft, habe es mühsame Jahre der Aufbauarbeit bedurft.“

Über die Jahrzehnte ist es Paula Bosch mit ihrer Philosophie gelungen, unsere Gäste für das Thema Wein zu sensibilisieren. Ihr ist es ebenso zu verdanken, dass dadurch nicht nur Gäste des Tantris die Vielfältigkeit und den Genuss des Weines zu schätzen gelernt haben. Sie hat auch den Anstoß dazu gegeben, dass Wein zum wesentlichen Bestandteil der Genusswelt geworden ist. Folglich kann man sagen: Das Tantris hat gemeinsam mit dem Wirken von Paula Bosch 20 Jahre die Spitzensommellerie geprägt.

Während die Kellner in perfekter Manier den Milchrahmstrudel mit Marillenröster zum Kaffee servieren, macht ein Mann in weißer Küchenschürze die Runde: Hans Haas, der strahlende Fixstern, um den hier alles kreist. Seit nunmehr zwanzig Jahren sorgt der gebürtige Tiroler dafür, dass die beiden Michelin-Sterne über dem Tantris leuchten, in aller Bescheidenheit. Schon beim ersten Wortwechsel wird klar: Hier steht einer, der genau so kocht, wie es seinem Naturell entspricht - erfrischend natürlich. Seine Gerichte sind leicht und verzaubern nicht durch aufgesetzten Firlefanz, sondern allein durch den souveränen Umgang mit dem Naturprodukt und seinen nuancenreichen Aromen.



Viele Höhen und Tiefen hat Fritz Eichbauer mit dem Tantris in vier Jahrzehnten durch- und überlebt. Die medial ausgeschlachteten Personalwechsel in der Küche – auf Eckart Witzigmann folgte 1980 Heinz Winkler, der dem Tantris kurzzeitig den dritten Michelin-Stern bescherte – galt es ebenso zu überstehen wie die Wirtschaftsflauten. Doch während andere Gourmettempel ihre Pforten nach und nach wegen der rezessionsbedingten Appetitlosigkeit schließen mussten, wird im Schwabinger Betonbau noch immer nach Lust und Laune geschlemmt. Was wohl nicht zuletzt an den vielen Menschen liegt, ob Koch, Kellner oder Küchenhilfe, die diesen Ort mit ihrer Liebe zum Detail und ihrem persönlichem Engagement zu etwas ganz Besonderem gemacht haben. Auf die Frage, wie viel Geld er in den vergangenen 35 Jahren in seinen Traum investiert hat, nimmt Eichbauer kurz einen Zug an der Zigarre, bevor er mit einem Schmunzeln um die Lippen und einem schalkhaften Funkeln in den Augen antwortet: „So viel, dass ich mir dafür schon ein Schloss hätte kaufen können. Doch wohin wäre ich dann zum Essen gegangen?“

Fritz Eichbauer und das Tantris: Eine Pionierleistung, die er nun der nächsten Generation anvertraut: seinem Sohn Felix. Er sieht seine Aufgabe nicht nur im Erhalt des „Gesamtkunstwerks Tantris“, sondern vielmehr darin, sein Erbe für die nächste Generation „fit“ zu machen. Dabei die perfekte Balance aus Veränderung und Bewahrung zu erreichen, den Gleichklang der Gegensätze so spannend als möglich auszugestalten und auch noch wirtschaftlich zu bleiben, für Felix Eichbauer ist dies Ziel und Zukunft dieser Institution. Das perfekte Zusammenwirken von Essen, Wein, Service und Atmosphäre soll für die Gäste immer mehr sein als die Summe der Einzelteile: „Wir wollen und werden Wegbereiter bleiben.“, so Felix Eichbauer. „Denn so wie hier bei uns wird es nirgends sein. Ein Restaurant, das alle Sinne inspiriert. „ Ein Satz, der alles sagt und der vor allen Dingen eines ist: ein unverkennbarer Eichbauer. Das Erbe ist angekommen - welch Glück für uns Genießer.

*Quelle: „Auszug aus der DWC Deutsche WirtschaftsChronik 2003“*