

## Heute kocht Hans Haas, Chef de cuisine im Tantris, Spargel-Gerichte.

Es gab Zeiten, da kannte der Sternekoch Hans Haas Spargel nur aus der Dose. Und fand ihn sogar "toll". So ein Dosen-spargel sei in den 60er-Jahren etwas "ganz Besonderes" gewesen. Hans Haas war damals im österreichischen Oberau zuhause. Seine Eltern bewirtschafteten einen Bauernhof in der Wildschönau.

Durch Zufall entdeckte Hans Haas das Kochen: Er war gerade elf Jahre alt geworden, als er seinen Bruder Wastl zum "Kellerwirt" begleitete. Die Arbeit als Hausmeister-Gehilfe gefiel dem kleinen Hans so gut, dass er von da an jede Ferien beim "Kellerwirt" verbrachte. "Ich bin da so reingerutscht", sagt Hans Haas heute. Denn ab diesem Zeitpunkt war klar, dass er Koch werden wollte.

Konsequenterweise absolvierte er "in seinem zweiten Zuhause" eine Lehre.

"Spargel an Silvester ist eine Katastrophe"

"Ich wollte gut kochen lernen." Heute gilt der 50-Jährige Österreicher als einer der besten Köche Deutschlands - und auch als einer der bodenständigsten. "Das muss kein Widerspruch sein", sagt Hans Haas, den seine Lehrmeister Paul und Marc Haerberlein aus dem Elsass, selbst Köche von Weltruf, als einen "Meister der Einfachheit" bezeichnen.

Und so will Hans Haas selbst auch kein Spitzenrestaurant führen, sondern ein "Gast-Haus", in dem "der Gast den Mittelpunkt der gastronomischen Welt spielt", wie er seine Philosophie erklärt. Seit 1991 gilt dies fürs "Tantris", das er nach Eckart Witzigmann und Heinz Winkler übernahm.

Ein Gericht von Hans Haas erschmeckt man sofort. Am Eigengeschmack der Produkte. So kommt in das Spargelkochwasser von Hans Haas konsequenterweise auch nur Salz, Zucker und ein Stückchen Butter. Von Zitronen-, Orangenscheiben oder Essig hält der Küchenmeister nicht viel: "Säure würde den Geschmack dieser wunderbaren Frucht nur verändern und das wäre schade drum."

Rund 100 Kilogramm Spargel verarbeitet Hans Haas zurzeit zusammen mit seinem Küchenteam pro Woche. Wobei er

sich auf den allerersten im Jahr immer besonders freut - "das ist ein besonderer Frühlingbote nach dem Winter". Den isst Haas dann am liebsten pur.

Mitte Juni, zum Ende der Saison, ist Haas auch wieder froh, wenn der Spargel wieder von der Speisekarte verschwindet: "Denn nur so kann man sich im nächsten Jahr wieder drauf freuen." Gar eine "Katastrophe" nennt der Verfechter der Jahreszeiten Spargel an Silvester.

Hans Haas sagt von sich, dass er ein "leidenschaftlicher Mensch bzw. Koch" ist. Einer, der immer auf der Suche nach etwas Neuem ist: "Ich erfinde narrisch gerne Rezepte." Und so gibt es immer wieder neue Gerichte im "Tantris".

Die Speisekarte schreibt der Chef selbst - in einer wunderschön gestochenen Schrift. "Ich künstle halt ein bisschen", hat er einmal bescheiden gesagt. Doch gerade in dieser Einfachheit ist er ein Meister.

Das Tantris

Adresse:

Johann-Fichte-Straße 7

80805 München

Telefon: (0 89) 36 19 59-0

Fax: (089) 36 19 59 22.

E-Mail: [Tantris@t-online.de](mailto:Tantris@t-online.de)

**18.0.2007 Münchner Merkur**