

VELIMIR CINDRIĆ

FOTOGRAFIJE: JOERG LEHMANN, ANNETTE SANDNER, KATHRIN KOSCHITZKI



Tantris: Susret kulinarske povijesti i suvremene kuhinje

Postoje restorani koji poslužuju menije, a postoje oni koji gotovo vibriraju vlastitom mitologijom, čak i prije nego što prvi tanjur stigne na stol. Tantris pripada u potonje. Spomenete li njegovo ime u kulinarskim krugovima, često ćete dobiti značaki osmijeh, onaj koji se razmjenjuje kad zajednička tajna ne treba daljnje objašnjenje. U Münchenu, smjela i skulpturalna zgrada na Johann-Fichte-Strasseu već više od pola stoljeća djeluje kao hram gastronomskih ambicija, gdje prošlost nije sjena, nego živa prisutnost, a budućnost se čini stalno u pripremi.

Ne može se govoriti o Tantrisu, a da se ne spomenu njegovi temeljni titani - Eckart Witzigmann i Heinz Winkler, čije razdoblje u 1970-ima i ranih 1980-ih nije samo oblikovalo restoran, već i pomoglo redefinirati njemačku gurmansku kuhinju. Witzigmann, često nazivan „kuharom stoljeća“, donio je u Njemačku gotovo revolucionarni osjećaj preciznosti, profinjenosti i francuski inspirirane kreativnosti. Pristupao je kuhanju s uvjerenjem da zanatstvo i kreativnost moraju koegzistirati, a njegovo razdoblje u Tantrisu označilo je početak uspona restorana prema međunarodnoj slavi.

Winkler, njegov nasljednik, unio je u Tantris tehničku preciznost i zahtjevno nepce. Dok je Witzigmann bio vizionar, Winkler je bio kipar, doradujući svaki tanjur dok nije izražavao disciplinu i eleganciju. Pod njegovim vodstvom, Tantris je stekao i zadržao Michelinove zvjezdice, postavši destinacija ne samo za minhensku elitu, nego i za gastro-nomske hodočasnike iz cijele Europe.

A zatim je došao Hans Haas, tihi majstor čije je tridesetogodišnje vodstvo definiralo Tantris za cijelu generaciju. Haas je u kuhinju unosio toplinu, i kulinarsku i ljudsku.

Njegova kuhinja spajala je jasnoću Alpa s francuskom tehnikom, a opet je uvijek izbjegavala pretjerivanje. Jela su bila prividno jednostavna, iskrena i uravnotežena, ali u svojoj biti grandiozna, čime je Haas stekao odane goste i Tantris učvrstilo kao instituciju u kojoj su dosljednost i duša jednako važni kao i inovacija. Za mnoge goste, Haas je bio Tantris, a Tantris je bio Haas.

Danas se nasljeđe nastavlja s aktualnim chefom Tantrisa, Benjaminom Chmurom, koji ulazi u liniju nasljeđa koju bi rijetko tko drugi mogao slijediti, a on to ipak čini s pouzdanošću i jasnim rukopisom. Chmura predstavlja novu eru, koja poštuje temelje koje su postavili njegovi prethodnici, ali se ne boji pomaknuti granice. Njegov dolazak ne označava prekid s tradicijom, već promišljenu evoluciju, sljedeće poglavlje u bogatoj priči restorana.

Razumjeti Tantris znači također razumjeti njegovu nevjerovatnu povijest. Kad je vizionarski poduzetnik Fritz Eichbauer koncem 1960-ih zaključio da München zaslužuje restoran svjetske klase, nije ga samo izgradio, nego je stvorio Gesamtkunstwerk. Arhitektonski studio Justus Dahinden stvorio je prepoznatljivu, gotovo futurističku strukturu sa zapanjujućim narančastim interijerom, hrabro izraženu tada i sada. Eichbauerov san bio je dovesti francusku kulinarsku izvrsnost u Njemačku i zbog toga je angažirao Witzigmannu da ostvari taj san. Tijekom godina restoran je zadržao svoj prepoznatljiv izgled i ugođaj koji djeluje istovremeno retro i bezvremenski, kao da ulazite u filmski trenutak čiji se scenarij još piše.

Renovacija 2021. dodatno je potvrdila posvećenost Tantrisovom identitetu. Umjesto da briše prošlost, preuređenje ju je otkrilo polirajući izvorni duh i, ujedno,



nadogradilo izvornu zanatsku vještinu. Rezultat je prostor koji je dijalog među erama, slično kao i kuhinja koja se u njemu poslužuje.

I sada u taj dijalog ulazi Benjamin Chmura, chef oblikovan međunarodnim iskustvom, a ipak ukorijenjen u klasičnim temeljima. Rođen u Kanadi, odrastao u kulinarском okruženju koje slavi francusku tradiciju i modernu interpretaciju, Chmura se školovao u nekim od najcjeljenijih europskih kulinarskih učilišta. Njegov životopis odražava stalan i beskompromisan uspon - rigorozne pripravničke godine, rad u kuhinjama poznatih mentora i pristup kuhanju koji balansira disciplinu i znatiželju. Prije dolaska u Tantris, brusio je svoj zanat kod legendarnog Alaina Ducassea u Plaza Athénée, okruženju koje je očito utjecalo na njegovu preciznost, poštovanje prema namirnicama i apetit za profinjenošću bez pretjeranih ukrasa.

Više od pet desetljeća nakon osnutka, Tantris Maison Culinaire ujedinjuje tri različita gastronomska svijeta pod jednim krovom - restoran s jednim menijem Tantris (2 Michelinove zvjezdice), à la carte restoran Tantris DNA (1 zvjezdica) i Bar Tantris. Danas su Sabine i Felix Eichbauer vlasnici druge generacije, s tim da je Felix 2006. preuzeo upravljanje životnim djelom svoga oca Fritza Eichbauera. Zajedno sa suprugom, arhitekticom i kreativnom snagom koja stoji iza kuće, vodi Tantris Maison Culinaire s jasnom vizijom - sačuvati dušu originala, a istovremeno postaviti nove standarde za budućnost. Sabine Eichbauer oblikuje vizualni i arhitektonski identitet marke, dok Felix Eichbauer ujedinjuje strateški smjer i financijsko vodstvo. Tantris vide i kao obiteljsko nasljeđe i kao živi organizam – mjesto za ljude koji dijele strast prema kvaliteti. Od 2020, uz njih je tu i voditelj restorana Matthias Hahn, pokretačka snaga iza cjelokupnog koncepta kuće.

Naša je večer započela koktelima za barom u kojem glavnu riječ vodi Jörg Krause, a nastavila se večerom u glavnoj, čuvenoj jarko narančastoj sali. Za neke je ona previše u stilu klubova iz 70-ih, a drugi vole baš nju, među kojima su stariji koje ona podsjeća na nekadašnje dane i mlađi koji vole retro stil. Ja sam bio zadovoljan što smo dobili stol u njezinu dijelu s upuštenim podom, neposredno uz staklom odvojeni vinski „podrum“.

Naš je meni započeo uobičajenim sitnim zalagajima, posluženim odjednom – krhki listovi napravljeni od karameliziranog luka između punjeni zelenom jabukom, vlascem i paprom, zatim tempura špinat s ljupčacom i perlama daikona, košarice punjene mrkvom, mariniranim sirovim ciplom, grejpom i ikrom pastrve, graškom meringe s bonitom, bundevom i limunskom travom, tartleti s ciklom, srdelom, botargom, hrenom i dumbirom te mali tacosi od heljde punjeni gljivama i mariniranim šitakama.

Potom su posluženi bretonski maslac i francuski kruh u tri verzije – od dizanog tijesta s morskom solju i timijanom, rustikalni seljački od raži i meki kruh s 25% kukuruznog brašna i mlijekom, idealan za uživanje u ostacima umaka na tanjuru. Prvo jelo menija, pod francuskim naslovom Casier (ormarić), bilo je Male sirove kozice s ossetra kavijarom, prstastom limetom, mesom rakova i želatinoznim rakovima, koje je slijedila, pod naslovom Sous bois (podzemlje) Tortica od šumskih gljiva s džemom od gljiva, kruškom, guancialeom i tanko rezanim sirovim gljivama s lješnjakom i koricom naranče. Uz to, sa strane je bila poslužena šaličasta posuda od nimfenburškog porculana s consommeom od gljiva.



U more smo se vratili sa sljedeća četiri jela. Prvo od njih, pod naslovom Encre (tinta) kombinirao je sipice, hobotnicu i dagnje te nešto koshihikarija (riža za sushi), fino začinjene piment d'espeletteom, češnjakom i kremastim umakom od crnila sipica, vrhnja, šafrana i češnjaka. Naredno, koje nije bilo navedeno u meniju kombiniralo je tanko rezane marinirane sirove jakopske kapice (minimalno tretirane parom), ikru ježinca, piment d'espelette i meso teleće glave, sve uz crni umak od crnila sipe i lagani, pjenasti umak od šampanjca.

Naredno, treće morsko jelo, vratilo nas je u niz s jelovnika. Pod naslovom Petit bateau (mali brod) krio se duo ruže od lista i finih dagnji, začinjen vadouvanom ili francuskim curryjem, mješavinom začina koja je francuski derivat indijske masale. Riječ je o mješavini curryja s dodanim aromama poput ljutike i češnjaka.

Prije glavnog, mesnog jela, poslužen je mesni klasik Wellington, tu s tunom umjesto govedeg filea, nado-punjen lagano pirjanim trevisanskim radičem i umakom beaujolaise, tradicionalnim francuskim umakom spravljenim od crvenog vina iz regije Beaujolais, obično voćnog i svježeg na temelju vina od sorte gamay, koji dodaje profinjen, vinski „štih“ jelima od mesa, posebno govedine i peradi.

Znakoviti naslov Lov najavio je jelo od divljači pa je pred nas stigao hrbat jelena sa zelenim lisnatim povrćem, šumskim bobicama, pomme souffléom i bogatim tamnim umakom od pečenja s borovicama, što je bio klasičan, ali vrlo uvjerljiv završetak slanog dijela menija.

Sljedila su dva deserta, od kojih je prvi, pod naslovom Šljiva, bio skladan spoj.

Unutrašnji dio se sastojao od sorbeta od šljive, a izvana vrlo tanko narezane šljive, zamotane u oblik ruže, dok je ispod svega bio položen žele od japanskog zelenog čaja gyokuro (razlikuje se od standardne senche po tome što se uzgaja u hladu, a ne na suncu), koji je djelovao poput čistača nepca. Sa strane je na posebnom tanjuriću bio poslužen prutić francuskog prženca s džemom od šljiva.

Drugi desert, pak, spojio je kremu od pržene heljde, karamel od misa, groždice marinirane u rumu, kinako (tostirano sojino brašno, koje se rabi u japanskoj kuhinji) i mlaćenicu. Bila je to neobična, ali vrlo inventivna kombinacija koja je pokazala suvremenu stranu Tantrisa i zajedno rezultirala vrlo dojmljivim završetkom večere.

Evo, radi lakšeg pregleda, i stavki menija:

Meni

CASIER – Kozice, ossetra kavijar, kiseljak

SOUS BOIS - Vrganji, lješnjak, guanciale

ENCRE - Sipice, koshihikari, kozice

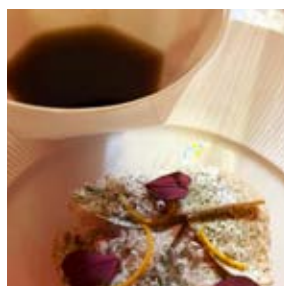
PETIT BATEAU - List, dagnje, vadouvan

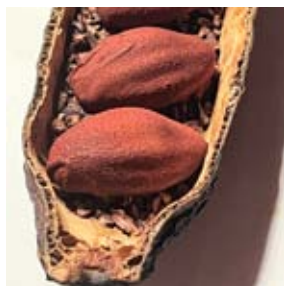
WELLINGTON - Tuna, rotkvica, umak beaujolaise

CHASSE - Jelen, bobice, borovica

PRUNE – Gyokuro, šljiva, citrus

ARMOR – Heljda, rum groždica





Sutradan smo se vratili u Tantris Maison Culinaire, ali ovaj put na ručak, u njegov Tantris DNK, „restoran u restoranu“, koji se nalazi u stražnjem, odvojenom dijelu, o kome brine njegov voditelj Lukas Reitzenstein. Taj predstavnik nove generacije profesionalaca u svijetu gastronomije, Reitzenstein donosi međunarodno iskustvo iz švarcvaldskog Traube Tonbacha, gdje se nalazi legendarni Schwarzwaldstube, i Alchemista iz Kopenhaga.

Tantris DNA, odmah sam primijetio, nosi drukčiji ugođaj - otvoren, ležernije klasičan, ali s jednako vrhunskom kuhinjom s ponosnim francuskim naglaskom, s jelima posluženim à la carte. Ugođaj je, dakako, bio drukčiji i zbog danjeg svjetla koje u taj dio ulazi kroz ostakljeni zid.

Ručak je započeo s tri manja zalogaja – beignets Lyonnaise (inače, krafnice aromatizirane cvijetom i koricom naranče ili rumom), tu u slanoj verziji s crvenim kupusom i domaćom bressaolom, tart od gljiva s podlogom od prhkog tijesta nadjeven zelenom jabukom, dijon senfom i listićima sirovih vrganja na vrhu, te tortica od bundeve s hokaido bučom, sirom roquefort i pralinom od bučinih sjemenki začinenom s malo sojinog umaka, sakea i mirina, sve na vrhu dovršeno tanko rezanom sirovom bučom s nešto piment d’espelettea.

Za predjelo su poslužene prve ovosezonske jakopske kapice koje su stigle iz Bresta, narezane i, radi aroma pečenja, pržene u tavi, na tanjuru nadopunjene ossetra kavijarom i coulisom potočnice. Potom je za stol iz restoranske pekarnice stigao rustikalni pain de campagne od kiselog tijesta, praćen slanim bretonskim maslacem od nepasteriziranog mlijeka (proizvođač njime opskrbljuje samo šest restorana).

Sljedeće predjelo kombiniralo je raviol punjen jastogom (podrijetlom iz francuskog Guilvineca) i škamp. Sve je bilo začinjeno ciklom, uz dodatak vrganja i začinskog bilja te umaka civet, temeljenog na kuhanoj glavi jastoga i njegova oklopa, maslacu i, u ovom slučaju, crvenoga vina (obično se rabi bijelo), uz dodatak estragona, đumbira te korice i soka limuna.

Između dva naručena jela, chef je ubacio i jedan svoj izbor – Punjenu teleću glavu, jelo iza koje se zapravo krije nešto drugo. Ustvari, tanki listovi kuhanih otkošenih svinjskih papaka bili su punjeni mesom teleće glave, nešto brizle i jetre šopane patke. Prije posluživanja, ta je rolada bila uvaljana u panku mrvica, pržena i potom rezana u diskove i položena na podlogu od listova estragona.

Najatraktivnije jelo ručka zasigurno je bio Phitivier - Divlja patka, pačja jetra, fazan, luksuzna kupolasta mini pita od lisnatog tijesta punjena bogatom mješavinom divljači - divlja patka, pačja jetra, fazanovo meso, gljive i aromatično bilje, poslužena s odgovarajućim jusom. Benjamin Chmura tu je postigao duboke, slojevite okuse - zemljanost divljači, bogatstvo jetre, prhkost tijesta i prezentirao doista finu tehniku izrade.

Za glavno jelo poslužen je Zec à la Royale na način senator Aristide Couteaux, novija i klasična verzija (prijelaz iz 19. u 20. stoljeće) starijeg recepta legendarnog Antoinina Carêmea (rano 19. stoljeće), oca grande cuisine. To je verzija koja se danas najčešće priprema u gastronomskim restoranima. Zec je potpuno otkošten, tako da koža ostane netaknuta. Meso, uključujući srce, jetru i pluća - mljeveno je s paštetom od gusje jetre i aromatičnim biljem, čineći nadjev koji se zamotava unutar zeca, formirajući

cilindrično pečenje. Ono se polako pirja u odležanom crvenom vinu (tradicionalno pomerol ili chinon), ljutici, krvi, konjaku ili armanjaku, sjeckanom povrću i bouquet garniju. Tu je postupak bio pojednostavljen, s leđicama zeca sotiranim u tavi, dok su iznutrice poslužene uz njih, zajedno s nešto mesa u obliku pirea. Umak je bio bogat, reduciran na baršunastu, tamnu glazuru. Ukratko - luk-suzno, moćno i aristokratsko jelo.

S obzirom na obilnost ručka, na koncu smo se iz Slatkog izbora odlučili tek za klasične palačinke Suzette, desert koji se sastoji od palačinki sa beurre Suzetteom, umaka od karameliziranog šećera i maslaca, soka i korice naranče i likera Grand Marnier, sve flambirano i posluženo uz stol.

Evo i kratkog pregleda menija, bez dodatnog jela:

Meni

JAKOBSKE KAPICE - Ossetra kavijar, umak od šampanjca

PLAVI JASTOG GUILVINEC - cikla, umak civet

PITHIVIER - Divlja patka, pačja jetra, fazan

ZEC À LA ROYALE - na način senator Couteaux

SLATKI IZBOR: Palačinka Suzette, žličnjaci, profiteroli



Sveukupno, Chmurina kuhinja u Tantrisu može se opisati kao suvremena klasika - ukorijenjena u francuskoj tehnici, ali prožeta lakoćom, jasnoćom i gotovo arhitektonskim osjećajem kompozicije. Prednost se očito daje čistoći okusa, dopuštajući svakom sastojku da se izrazi bez ometanja. Umaci su pažljivo kalibrirani, teksture promišljene, a prezentacija elegantna, bez pretjerane teatralnosti. Postoji očito poštovanje prema Tantrisovoj baštini, ali i spremnost da se tradicija reinterpretira s nježnijim, modernijim pristupom. U svakom slučaju, Chmurina kuhinja djeluje sigurno, samouvjereno i tiho odvažno.

Na mnogo načina dolazak Chmure odražava i sam Tantris - kuću izgrađenu na legendama, sada povjerenu nekome tko priznaje te legende, ali traži vlastiti put naprijed. Pod njegovim vodstvom filozofija restorana čini se da se razvija prema sučeljavanju dubine i suzdržanosti, s tim da se složenost donosi s nježnijim dodirima, naslijeđe se destilira, a ne ponovno izmišlja radi same promjene.

Kako Tantris nastavlja svoje putovanje u novu eru, scena je postavljena za priču koja isprepliće prošlost i sadašnjost. Zgrada ostaje markantna, očekivanja visoka, a naslijeđe impresivno. Ipak, s Chmurom za kormilom, osjeća se obnova - klasik koji se ponovno piše, notu po notu, bez gubitka melodije koja ga je učinila slavnim.