

# Süddeutsche Zeitung

## Magia del focolare. E una ridda di numeri

Con una cena di gala per 135 ospiti, il Tantris ha festeggiato i suoi 45 anni di vita. I 1138 dipendenti che si sono avvicinati nell'azienda dal giorno della sua inaugurazione hanno realizzato ad oggi un fatturato di 136,8 milioni di Euro.

Si dice che 45 anni sia l'età migliore. Ma per un ristorante la storia è un po' diversa. Perché dopo tutti questi anni un ristorante diventa un'istituzione, se non addirittura una leggenda, in certi casi messa persino sotto la tutela delle belle arti.

È il caso del Tantris di Johann-Fichte-Straße, una struttura che sul piano architettonico è ormai da tempo un'icona degli anni '70, mentre su quello culinario ha scritto con i suoi chef Eckart Witzigmann, Heinz Winkler e Hans Haas - quest'ultimo in servizio qui ormai da 25 anni - vere e proprie pagine di storia della cultura, diventando di gran lunga il più importante punto di riferimento di quel "miracolo gastronomico tedesco" - come lo si chiamava allora - che oggi più sobriamente si definirebbe "l'offensiva della qualità". A quel tempo si imparava che la cucina può avere anche qualcosa in comune con la magia, e quest'aura continua come è noto a farsi sentire ancora oggi al Tantris, come hanno potuto constatare lo scorso sabato sera i 135 invitati al gala del giubileo, con la sua sontuosa cena di otto portate.

Ad accoglierli la famiglia Eichbauer, i cui capostipiti, papà Fritz e mamma Sigrid Ursula, hanno dato vita al ristorante profondendovi tutto il loro impegno; un impegno ripreso poi dal figlio Felix con la moglie Sabine. Felix dice di ricordarsi ancora bene di quel giorno del 1976 in cui, poco prima di Natale, perse tutti i suoi denti da latte anteriori correndo troppo in fretta su per le scale. Ma nel suo discorso del genetliaco lascia spazio anche a certi numeri impressionanti: 1138 dipendenti nell'arco di 45 anni, a produrre un fatturato di 136,8 milioni di Euro e ad ospitare quasi un milione di clienti. "Teoricamente la maggior parte dei monacensi è passata per di qua una volta o l'altra." Un datore di lavoro attraente e conscio della propria responsabilità sociale, ecco quello che il Tantris ha voluto sempre restare. Attualmente in servizio ci sono due profughi dell'Afghanistan (affermazione che suscita tra gli ospiti un applauso spontaneo), e i posti di lavoro non sono messi a rischio dall'era digitale. Dice Eichbauer: "Non ho ancora visto un algoritmo in grado di sostituire un cuoco."

## Tra una portata e l'altra, Polt e Mittermeier

## Cent'anni della Famiglia Nonino

Di certo non un cuoco del calibro di Hans Haas, e neppure di quello degli altri cuochi "ospiti" della serata: Martin Fauster del Königshof, Thomas Kellermann del Burg Werneck, Roland Trettl già dell'Ikarus di Salisburgo, e ancora Jochen Kempf di Amburgo, Stephan Franz di Wedel e Mario Lohninger di Francoforte hanno dato il loro concreto supporto ad Haas e alla sous-chef Sigi Schelling. C'è da chiedersi come siano riusciti a starci tutti, negli spazi relativamente ristretti della cucina del Tantris. Fatto sta che ce l'hanno fatta alla grande, a soddisfare i loro ospiti. Tra i quali spiccavano personaggi come gli attori Axel Milber ed Elmar Wepper, il Sindaco vicario di Monaco Josef Schmid con la moglie Natalie, il produttore cinematografico Oliver Berben e l'ex responsabile finanziario del Consiglio direttivo della BMW Fritz Eichiner. Naturalmente non potevano mancare i numerosissimi collaboratori che hanno punteggiato la storia del Tantris, come la Sommelière Paula Bosch o Peter Kluge, per lungo tempo direttore del ristorante, e ovviamente anche gli ex chef Witzigmann e Winkler. Tra una portata e l'altra hanno intrattenuto brevemente gli ospiti anche il cabarettista Gerhard Pohl e il comico Michael Mittermeier.

E tra i tanti aneddoti di questi 45 anni, il tempo è volato fino alle ore piccole.

Franz Kotteder

**Didascalia:** *A festeggiare tra gli ospiti il giubileo, la Sommelière Paula Bosch (al centro) con a sinistra Antonella e a destra Giannola Nonino, dell'omonima distilleria italiana di grappa.*