





Geht das überhaupt? Das Konzept von TIAN – dem vegetarischen Gourmetrestaurant – im Herzen von München (und Wien – 1. Vegetarisches 3 Hauben Restaurant bei Gault Millau und 1 Michelin-Stern) mag Zeitgenossen mit diesen Essgewohnheiten anziehen. Doch was ist mit einem waschechten Münchner, der Hax'n und Weißwurst favorisiert, oder einem echten Wiener, der sein platt geklopftes Wiener Kalbsschnitzel heiß und innig liebt?

Ein erster Selbstversuch:

Nur durch die schmale Frauenstraße getrennt, liegt gegenüber dem Viktualienmarkt das im September 2014 eröffnete TIAN. Das Ambiente ist modern, offen, ich würde sagen: puristisch-elegant. Die bayerische Gemütlichkeit fehlt, ebenso das gemeinhin übliche Klischee von einem vegetarischen Restaurant mit Kinderecke, Fichtenholzgestellen und Salatbüfett. Es ist vielmehr ein Rückzugsort für die Seele, den Geist, die müden Füße vom Shoppen. Ein (neudeutsch) »Place to be«, egal ob für einen lässigen Mittagslunch, ein Event oder ein leicht bekömmliches Dinner. Ich lerne den Restaurantmanager Marco Stevanato kennen, einen Mün-

chner weiß, wie eine Möhrensuppe und Orangen schmecken, Pumpernickel habe ich in meiner Kindheit gegessen – dann nie wieder. Wer aber auf den Gedanken gekommen ist, diese drei so unterschiedlich schmeckenden Produkte zu einem ersten Gang zusammen zu kreieren, sie so farbenfroh, geschmacklich, optisch und leicht auf einem Teller zu drapieren, der hat schon die hohe Kunst des Kochens genossen!

Da die Augen bekanntlich mitessen, bin ich hin und weg und absolut positiv überrascht von diesem, meinem ersten (!), so fabelhaft gut schmeckenden Vegan-Suppenteller.

Als »Hauptsache« wähle ich Semmelknödel, Spitzkohl, rote Bete mit Melisse, wahlweise hätte ich auch Paprikapolenta, Erbsensprossen, Sauerampfer, Buchenpilz und Zucchini wählen können. Für mich als »Ersttäter« ist das noch zu vegan und vegetarisch. Aus dem erwarteten großen Semmelknödel werden ein paar kleinen Schnittchen, die schön auf dem Teller arrangiert sind. Dominant – aber nur in der Farbenpracht – ist die rote Bete, dazu gesellt sich der zarte Spitzkohl. Auch hier sind es die Augen, die sich satt sehen, sodass das Schnitzelchen Semmelknödel als letztes den Teller verlässt. Eigentlich bin ich jetzt schon gut gesättigt,

Gourmetgenuss ohne Fisch & Fleisch

chner mit unverkennbar italienischen Wurzeln. Bis vor Kurzem lebte er noch in Shanghai, wo er das Käfer by the BinJiang One leitete. Für das TIAN München kehrte er nach Deutschland zurück. Für ihn ist es, wie er sagt, »eine Herausforderung, ein Restaurant von Anfang an mit aufzubauen und zu sehen, wie es heranwächst«. Das neue Münchner Restaurant bleibt dem Stil des Ende 2011 eröffneten TIAN in Wien treu, das mit einem Michelin-Stern und als einziges vegetarisches Restaurant bisher mit drei Gault Millau-Hauben ausgezeichnet ist. Und das wohlgerneht als vegetarisches Gourmetrestaurant. In München finden 75 Gäste im Inneren des Restaurants Platz (plus 30 Plätze im idyllischen Innenhof, einer kleinen grünen Oase) und dürfen sich den sinnlichen Kreationen aus aromatischen Kräutern, feinsten Gemüsearrangements, edlen Gewürzen und dem außergewöhnlichen Service hingeben. Für die kulinarischen Gaumenfreuden sorgt Chef de Cuisine Christoph Mezger. Der Koch arbeitete bereits in einigen Sterne-Restaurants wie der Villa Hammer Schmiede in Pfinztal bei Karlsruhe. Zuletzt war er als Sous Chef in Schuhbecks Münchner Südtiroler Stuben tätig. Für ihn ist Kochen »eine Kombination aus Leidenschaft, Kreativität und Handwerk«. Er möchte »mit seiner Arbeit Emotionen erzeugen und diese an die Gäste weitergeben«. Besonders auf dem Feld der vegetarischen Gourmetküche sieht er großes Potenzial: »Ich möchte zeigen, dass Gemüse mehr ist als nur eine Beilage.

In der Küche werden ausschließlich Produkte und Zutaten auf rein biologischer und nachhaltiger Basis verwendet, die direkt vor Ort bei lokalen Obst- und Gemüsehändlern bezogen werden.«

»Lass Taten folgen«, denke ich und stelle mir aus der reichhaltigen Speisekarte ein 3-Gänge-Lunchmenü zusammen – OHNE Fisch & Fleisch.

ohne das bekannte Völlegefühl, das einen zu einem Verdauungs-Mittagschläpfchen verleitet. Mit einem verführerischen Lächeln berät mich Verena Schön auch bei der Frage nach dem Dessert und ich entscheide mich »zum süßen Schluss« für Schokolade/ Erdnuss mit Karamell/Milch und einen Espresso. Bei diesem Genuss erübrigt sich jede weitere Zeile.

Den Chefsommelier Alexander Adlgasser kenne ich vom Bio-Vitalhotel Weissenseerhof in Kärnten, das wie das TIAN Wien und die Biogärtnerei Natur fair! dem Unternehmer Christian Halper gehört (siehe PCLife Ausgabe 03-2013, September). Mit seinem exquisiten Gespür für edle Tropfen offeriert er Weine aus Deutschland, Österreich, der Schweiz, Frankreich, Italien, Spanien, Saudi-Arabien, Australien, Neuseeland, den USA und Argentinien. Per Hand fügt er sie zu einer weltumspannenden Weinkarte zusammen. Mittlerweile sind es über 200 Sorten. Damit beeindruckte er bereits Stars, Präsidenten und Künstler wie Bono, Bill Clinton, Bruce Willis oder Woody Allen in New York, wo er für einige Zeit lebte. Zu meinem 3-Gänge-Menü wähle ich einen Glas Grüner Veltliner vom Weingut F. Wieninger und einen Glas 2009 Cuvee Königsegg vom Weingut, zum Schluss ein Glas Beerenauslese vom Weingut Kracher, weil der besonders zu den auch angebotenen handgefertigten Schokoladenkreationen, aber auf jeden Fall zu meinem Dessert passt.

Ein Fazit? Mit Empfehlungen, besonders bei der Restaurantwahl, sollte man äußerst vorsichtig sein. Geschmäcker sind verschieden. Die Vorstellungen, was gut oder schlecht ist, können gerade beim Essen unterschiedlicher nicht sein. Ich empfehle das TIAN in München, weil es etwas Neues, weil es anders ist, weil es auch meinen Horizont in der großen Welt des Genusses erweitert. *Frank J. Gindler*

