

Herbst 2016

M Q

Munich Quality  
*Das Beste in München*

EINKAUFEN • ESSEN UND TRINKEN •  
ENTDECKEN • WOHNEN • WOHLFÜHLEN

Weinstadt  
München

In Vino  
Veritas

**Küchenspion**

Im topvegetarischen  
Tian-Restaurant

**Second Hand**

Vintage Mode  
für München

**Südtirol**

Die schönsten  
Hotels im Herbst

## 36 Küchenspion

Tian

36





Der Küchen-Spion zu Besuch im **Tian**

# Italienisch, französisch, asiatisch? Vegetarisch!



*Inhaber Christian Halper: In seinen vegetarischen Restaurants Tian in Wien und München verbindet er green cuisine mit green chic.*

RESTAURANT  
TIAN  
Frauenstraße 4  
Tel. 885 656 712  
taste-tian.com

••••  
Tian light Lunch  
aus der einfacheren  
Mittagskarte: 19 €.  
Abends Menüs mit  
Weinbegleitung

Dass vegetarische Küche sich vor Feinschmeckern nicht zu verstecken braucht, beweist das Tian mit Kreativität und Raffinesse. Für MQ schauten sich Lucia Hornstein und Carolin Hirschfeld (Fotos) Koch und Lokalität etwas genauer an.

In dem schicken Restaurant gleich neben dem Derag Living Hotel am Viktualienmarkt steht seit Eröffnung vor zwei Jahren Christoph Mezger am Herd und begeistert auch Gourmets mit seiner gesunden Bioküche ohne Fisch und Fleisch. Ambitioniert verfolgt der Küchenchef das Ziel, die vegetarische Küche aus ihrer Nische zu holen: „Bei der Überlegung, wo man denn heute zum Essen geht – italienisch, französisch, asiatisch – sollte vegetarisch ganz selbstverständlich eine Option sein.“ Dass wir das Lokal dennoch nicht als passionierte Vegetarier verlassen, liegt vielleicht an der etwas leidenschaftslosen Bewirtung, die wir hier erfahren haben.

*75 Plätze bietet das Restaurant drinnen und halb so viele im idyllischen Innenhof*

Mit einem Tian Sprizz empfängt uns Geschäftsführer Marco Stevanato, und der erbsengrüne Begrüßungscocktail zeigt uns auch gleich, wo es lang geht: Wie frisch im Garten gepresst, sieht der frische Aperitiv aus Holunderblütensirup, Rhabarbersaft und Basilikum-sorbet aus. Garniert mit Limetten und einem Stängel Zitronengras schmeckt er schön spritzig und fruchtig. Auf der Zunge prickelt es grün, für Synästhetiker ein schönes Erlebnis. Nur







den Prosecco schmecken wir nicht heraus, auf Nachfrage erfahren wir, dass uns der Sprizz „wegen der Mittagsstunde“ mit Tonic Water statt mit Prosecco serviert wird. Auf uns wirkt das irgendwie ernüchternd.

### Vegetarier haben mehr verdient als Beilagen

Alkoholfrei geht es mit einer Ingwerlimonade weiter, mit ganzen Stückchen in einer Karaffe serviert stimmt sie den Magen auf den Flammkuchen ein, den uns die Küche zum Kosten schickt. Hauchzart und knusprig liegt er auf dem Holzbrett. Klassisch zubereitet mit Sauerrahm, gelben Tomaten, Pfifferlingen und Champignons, darüber ein paar Blättchen von Blutampfer und Pflücksalat, ist er nicht nur bildschön, das feine Pilzaroma passt auch ausgezeichnet in die beginnende Herbstsaison. Vom Brot, das auf heißen Steinen serviert und dadurch wie frisch aus dem Ofen schmeckt, naschen wir nach dem delikaten Flammkuchen nur sparsam.

„Tian“, fragen wir, „woher kommt dieser Name?“ „Tian“, so der Küchenchef, „spiegelt im chinesischen den Himmel, im

*Eine natürliche Haptik bieten die irdenen Krüglein für Olivenöl und die Salzfässchen aus Holz*

französischen bedeutet tian Gemüseintopf und der Inhaber, der nach Wien mit dem Münchner Tian sein zweites Restaurant eröffnet hat, heißt Christian Halper“. Extrem erfolgreich als Finanzdienstleister und überzeugter Vegetarier hat Halper mit dem Tian in Wien seinen Traum verwirklicht und ist dabei der wachsenden Nachfrage nach green cuisine entgegengekommen. Schließlich haben Vegetarier mehr verdient, als mit den drei üblichen Gerichten oder gar Beilagen abgespeist zu werden. Seit 2011 eine exzellente Adresse für vegetarische Küche auf Gourmetniveau hat sich das Restaurant im ersten Bezirk mittlerweile einen Michelin-Stern und drei Hauben Gault Millau erkocht.

Wir freuen uns über den Erfolg und auch darüber, dass das Münchner Tian mit 14 Punkten und einer Haube bei Gault Millau daran anzuknüpfen scheint. Denn auch unsere Vorspeise aus Ziegenkäse, Mizuna, Him-

beeressig und Cashewkernen hat Klasse: Unverfälscht legt sich der Ziegenfrischkäse, den der Küchenchef zu Nocken geformt hat, an den Gaumen, sehr schmackhaft akzentuiert durch die Mizunablättchen mit ihrer leicht bitteren Note. Die darüber geträufelte Himbeer vinaigrette schenkt der Kombination Frucht und Farbe und für den richtigen Biss und ein nussiges Aroma sorgen die geknackten und gerösteten Cashewkerne. Ein eigenständiges ehrliches Gericht zur Mittagsstunde und beredtes Beispiel für Mezgers Küchencredo: „Nein, wir verwenden in unserer vegetarischen Küche keine Ersatzprodukte wie beispielsweise Tofu, Tempeh oder Seitan. Mag sein, dass diese in den Supermarktregalen Konjunktur →

*Einstimmung auf den Herbst: der Flammkuchen knistert an den Rändern und ist in der Mitte geschmeidig und saftig. Unter ein paar Blättchen Pflücksalat finden wir „hidden champions“.*







*Christoph Mezger besinnt sich konsequent auf den Eigengeschmack von Produkten.*

*Öko kann auch elegant sein: Natürliche Materialien treffen hier auf die Farben beige, mauve und hellblau*

→ haben. Wir verarbeiten originale Produkte, Getreide, Gemüse, Salat. Und die sollen auch so aussehen und so schmecken.“

**Eine Karotte ist eine Karotte ist eine Karotte – und keine Rose.**

Haben wir uns bei der Ziegenkäse Vorspeise (zu Musik von Milky Chance) noch in der vegetarischen Zone bewegt, entscheiden wir uns beim Hauptgang für ein veganes Gericht. Weil wir unser Lunch aber nicht ganz so nüchtern genießen möchten und niemand Anstalten macht, uns einen Wein zu empfehlen, bestellen wir einen Impérial Schloss Halbturn. Mit diesem Chardonnay aus dem Burgenland haben wir schon einmal gute Erfahrungen gemacht und der Sortencuvée aus dem Jahr 2008 passt mit seiner eleganten Frucht hervorragend zu den Kurkumagrauben mit Paprika und wildem Brokkoli. Ziemlich viel Biss haben die wilden grünen Brokkolistängel, die an Spaziergänge in Italien erinnern, wo mittellose wie meisterliche Köche wilde Ware

fürs Abendessen aus Wiesen und Rainen ziehen. Von ausgesprochen griffiger Konsistenz sind auch die Grauben, flussig glänzend liegen sie unter dem Brokkoli und fein geschnittenen Streifen von blanchierter Paprika und Karotte.

An diesem Gemüse studieren und genießen wir die

*Kurkumagrauben mit wildem Brokkoli, Paprika und Karotten: Rote und grüne Shizukresse veredeln das Gericht. Auch die Ziegenkäsenocken (u.) mit Mizuna und Himbeervinaigrette sind ein Gedicht*



Philosophie von Küchenchef Christoph Mezger: „Karotten schmecken nach Karotten, andere Aromen und Gewürze dürfen unterstützen, auch kontrastieren (was dem Kurkuma bei den Grauben bestens gelingt), sie sollen aber nicht modifizieren“. Denn eine Karotte ist eine Karotte – und keine Rose. „Experience taste“ sagt schließlich der Slogan des Tian, das sich unter der Leitung von Mezger konsequent auf den Eigengeschmack besinnt.

Ausgewogen sowohl im Hinblick auf die geschmacklichen Zusammenhänge als auch auf die Portionen sind die Gerichte, die wir bis zur Hauptspeise gekostet haben. Dank der leichten Küche machen wir uns unbeschwert ans Dessert, auch





Spionieren klappt hier nicht so ganz. Auf die Frage, wie das Parfait so schmackhaft gelingt, hält sich der Küchenchef bedeckt: „Sonst wär's ja einfach und jeder könnte es nachmachen!“ – na, wenn das so einfach ist...

dieses ein veganer Gang: Himbeere / Mango / Reis steht auf der Karte, und auf den Tisch kommt eine wirklich runde Sache, die Auge und Gaumen gleichermaßen erfreut. Eiskalt ist das Parfait aus Himbeeren, Reismilch, Zucker und Kichererbsen, das der Küchenchef in einen karamellisierten Reismantel gepackt und in heißem Krokant gewendet hat. Manierlich auf ein Ragout aus Mango gebettet überzeugt das Dessert mit seiner knusprigen Hülle, dem Kontrast zwischen heiß und kalt und dem feinen Fruchtgeschmack. Den schalen Anfängen der veganen Küche definitiv entwachsen steht das Parfait Nachspeisen, die tierische Produkte enthalten, in Nichts nach. Als Tribut an die österreichische Herkunft des Tian genießen wir den süßen Abschluss mit einer ausgezeichneten Beerenauslese von Christian Kracher. Der fruchtige Dessertwein aus dem Burgenland wurde uns diesmal ohne zähes Nachfragen serviert, das stimmt uns wieder versöhnlich mit der eher „trockenen“ Gastfreundschaft.

Von unserem Platz am Fenster sehen wir auf den Viktualienmarkt, der Blick ins Restaurant mit seinem dezent gestylten Interieur verspricht Ruhe und Harmonie. Unsere anfängliche Verwunderung, dass hier so wenig von der sinnesfreudigen Marktatmosphäre und dem Treiben da draußen hineingenommen wurde, weicht der Entspannung, die sich in dieser gesammelten At-



mosphäre für eingeschworene und Gelegenheitsvegetarier einstellt. Keine ‚grande abbuffata‘, nein, kein ausgelassenes üppiges Schmausen. Dafür eine hoch entwickelte Küche, die Phantasie und Forschergeist verrät. Definitiv eine Destination für Gourmets und für alle, die kulinarische Neugier mitbringen und Wert auf gesunde Küche und erlesenen Geschmack legen.

### Für die Vegetarier der Stadt ist das Tian ein Segen

Für ein Dinner zu Zweit oder mit Freunden oder Geschäftspartnern bietet das Tian Gourmetküche ohne Fleisch und Fisch in Menüs von vier bis sechs Gängen mit Weinbegleitung. Das feine dezente Ambiente ist bestens geeignet für ein Treffen, bei dem die Emotionen mal nicht überkochen sollen und Rücksicht auf besondere Essgewohnheiten und Unverträglichkeiten geboten ist. Ohne länderspezifische Aus-

richtung gibt es hier Gemüse und Cerealien, die ihr Dasein nicht als „Sättigungsbeilage“ fristen, sondern als eigenständige Gerichte auf den Tisch kommen. Vegetarische Cuisine, in der auch seltene Sorten Verwendung finden.

Die würde Christoph Mezger hier gerne noch weit mehr verwenden, doch „leider unter-sagen die deutschen Reglements den Anbau einiger interessanter Sorten“. An das erste Tian in Wien binden das Tian in München die gleichen kulinarischen Leitgedanken. Jedes Haus aber interpretiert die vegetarische Küche in ihre eigene Richtung. Eine erfolversprechende Option für ein Restaurant, bei dem sich das „Stammhaus“ bereits Auszeichnungen erkocht hat und das sich als Glied einer wachsenden Kette auf den Weg zu Hauben und Sternen macht.

CHRISTIAN HALPER



Biologisch nachhaltig handeln ohne Verzicht auf Genuss – das ist die Philosophie von Inhaber Christian Halper. Mit dem Tian in München ergänzt er die Tian Gruppe um einen ersten Gourmet Hotspot in Deutschland. Am Herd steht der schwäbische Küchenmeister Christoph Mezger, der bereits in einigen Sternerestaurants wie der Villa Hammerschmiede in Pfinztal bei Karlsruhe und zuletzt als Sous Chef in Schuhbecks Südtiroler Stuben beschäftigt war. Besonders auf dem Feld der vegetarischen Gourmet-Küche sieht er großes Potential: „Ich möchte zeigen, dass Gemüse mehr ist als nur eine Beilage.“ Die Tian Gruppe, bestehend aus dem Tian Wien, Tian München, Tian Bistro Kunst Haus Wien, Tian Bistro am Spittelberg und der dazugehörigen Bio-Gärtnerei NaturFair in Kärnten eröffnet eine vegetarische Gourmet-Welt auf höchstem Niveau.