



Hans Haas

Die Klassiker aus 30 Jahren

240 Seiten | zahlr. Farbfotos

28 x 29 cm | Hardcover

€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)

ISBN 978-3-96033-129-2

Erscheinungstermin: Herbst 2021

Blick ins Buch: <https://bit.ly/3wHh8jf>

Die limitierte Edition als Hommage an eine Legende

Hans Haas schrieb mit seiner kulinarischen Handschrift Kochgeschichte. Was bleibt sind wunderbare Erinnerungen an einen Meilenstein im kulinarischen Gedächtnis, an genussvolle und zugleich stilvolle Abende im legendären „Tantris“. Ausgangspunkt für den gebürtigen Österreicher war und ist dabei immer ein hervorragendes Produkt und die Suche nach der perfekten Zubereitung.

Dieser Band umfasst **36 Klassiker**, die den Betrachter in eine glorreiche Zeit zurückversetzen und in Erinnerung schwelgen lassen. Das Geschenk der Genussbuchmanufaktur Tre Torri in veredelter Ausstattung an eine Legende!

Die schönsten Erinnerungen an eine Münchener Institution

Hans Haas war seit 1991 Küchenchef des „Tantris“ in München, das seit vielen Jahren mit **zwei Michelin-Sternen** ausgezeichnet wird. Geprägt durch seine großen Lehrmeister Paul Haeberlin und Eckart Witzigmann zeichnet sich sein Kochstil durch außergewöhnliche Geradlinigkeit aus: Seine Rezepte sind auf wenige Zutaten **reduziert**, die in ihrer Auswahl immer perfekt aufeinander abgestimmt sind. Mit dieser **Einfachheit** zauberte Haas eine unvergleichlich brillante Geschmackskombination auf den Teller.

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Alina Fassbinder

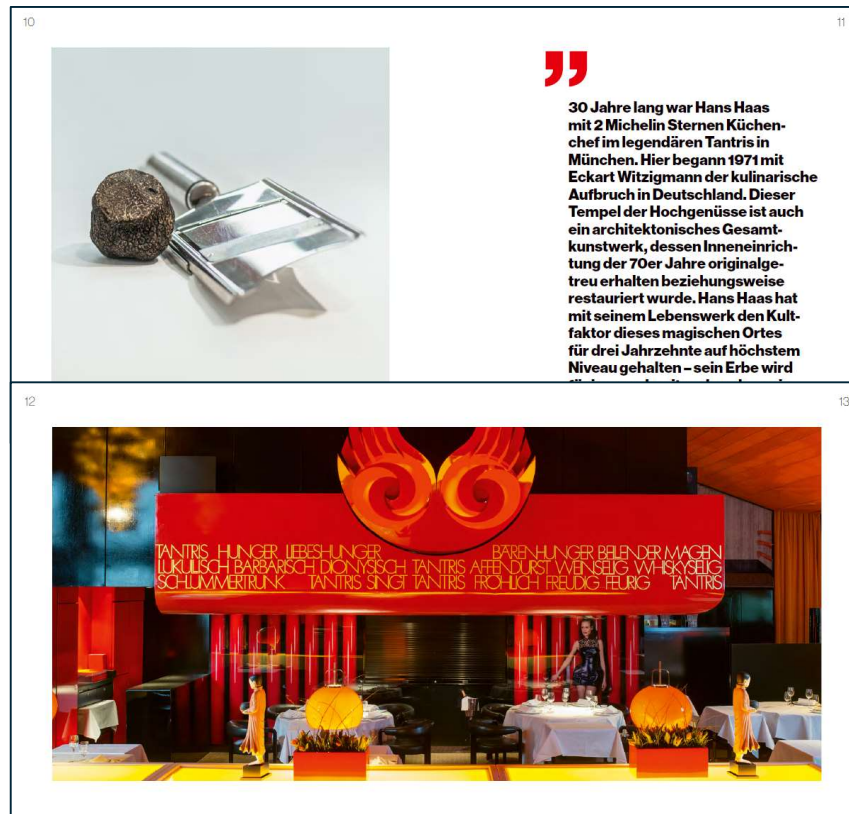
Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611 - 57 99 275
Fax: 0611 - 50 55 842
a.fassbinder@tretorri.de

Seine Signature Dishes

In dem großformatigen, streng limitierten Band werden **35 seiner legendären Kreationen** präsentiert. Ob „Kaviar Kartoffel mit Schnittlauchcreme“ oder „Gebratener Oktopus mit Sauce Mignonette, Tomatenpolenta und marinierter Paprika“, Haas schafft es, traditionelle Küche mit innovativen Zubereitungsformen auf schönste Art miteinander zu verbinden. Seine Rezepte fußen auf der **klassischen französischen Küche, modernisiert umgesetzt**, mit neuen, sanften Zubereitungsmethoden, um den Eigengeschmack der Produkte zu erhalten.

Begleitet werden die Rezepte von kurzen **Essays**, in denen Hintergründe zu den Gerichten beschrieben und die Besonderheiten der Haas'schen Küche verdeutlicht werden. Authentische **Fotografien**, die im „Tantris“ aufgenommen wurden, präsentieren die Teller sowie den Meister und sein Team bei der Arbeit. Sie runden den Lesegenuss visuell ab und bieten dem Leser ein Buch, das zum Blättern, Schwärmen und Kochen einlädt.

Auszüge aus dem Buch:



Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Alina Fassbinder

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611 - 57 99 275
Fax: 0611 - 50 55 842
a.fassbinder@tretorri.de

24
25



**Interview
Hans Haas**

„

Sie kommen aus dem kleinen Ortler Ort (Wien) in das Rieselfeld Alpin. Das ist gar nicht so weit entfernt vom Hotel, wo sich alles bei der Handschriftlich nach Keller verliert und über die vielen sehr subtilen Waren aus dem Süden nach Österreich und Deutschland kommen.

» Ja, aber die haben unser Händchen, die Wilschhaus, ne, erreicht. Unsere Gegend ist sehr bairisch geprägt. Gilt wie alles da, und früher war das noch ein wenig als heute.

Wie hat das bei Ihnen angefangen mit der Liebe zur Küche?

» Liegegarben ist alles, als in unserem Dorfgebiet, dem „Kellert“, einmal der Hausmeister krank war, da hat die Chefin meine Arbeit gemacht, da war ich im Restaurant aus dem Keller. Und dann erst wie die Kellnerin und haben das gemacht. Als wir weggegangen sind, hat die Chefin gesagt: Da, Hans, hast du noch einen Abend an dem Keller. Ich bin also hingegangen und habe meinen Vater gefragt, ob ich wieder hingehen darf. Schließlich waren gerade Ferien, da habe ich mir gedacht, was soll ich in der paar Stunden, ein Techniker hat mir das zu nicht gegeben. Na, dann ist ein richtiger Tag wieder da, und da habe ich mir, das vergesse ich nie, eine Bank hingestellt, damit ich die Teller in die Spüle stecken konnte.

Wie ist waren Sie da?

» So, meistens ist es und jetzt. Da habe ich also Stand gehabt, Kartoffeln geschält und Pommes frites gemacht. Das schwere geschäftliche Teller habe ich heute noch vor mir. Jeden Tag muss ich die viel machen, da wurde kein Kartoffel essen gemacht. Zunächst wurden die groß mit der Maschine vorgekocht, und dann musste ich sie handhaben. Der Pommes frites haben wir dem Kunden, wenn ich heute in einem Lokal bekommen worden, während du sagst, der Wein ist. Das war damals einfach, aber es war gut, es gab auch die beiden Wiener Schritte. Und so ist es da vergraben. Schließlich war ich also, aber auch wieder die neue Form in den Gassen. Die Schmei war aus, und am nächsten Tag war ich auch schon wieder da oben. Und dann war klar, dass ich nicht werden will, ich bin damals, und auch heute noch, sehr gut da geblieben, auch aus diesem, aber da gibt es, auch von zu Hause, nur wenige Möglichkeiten, das zu fördern. Heute ist es so, dass ich nicht geworden bin, gute Sektoren gibt es genug.

132
133



Jahresabschluss und Renaissance
von Topfwaren

„

Ein typisches Hans-Haas-Gericht, in dem ein fast vergessenes Produkt mit ausgesprochenen Luxuszutaten kombiniert wird.

In fast dem Topfwaren, der wegen seiner Herkunft auch Indemkochen und wegen seines Geschmacks auch „Jahresabschluss“ genannt wird, kann man aber kaum sagen, dass es sich um ein kulinarisches Meisterstück handelt. Seit seiner Einführung Anfang des 17. Jahrhunderts war Topfwaren in höchsten kaiserlichen Ehrenkochen sehr beliebt. Angewandt war es in Österreich um 1800 weit häufiger zu finden als die Kartoffel. Kein Wunder, denn, dass auch Exzellenz verschiedene Zubereitungen bereit, wurde Topfwaren Topfwaren wie ein Pomer mit Namen „Jahresabschluss“, das in Gegenwart zu dem von Hans Haas aus Topfwaren, Butter und Kartoffeln zubereitet wird.

Hans Haas bereitet das Gericht in seiner Form zu Jahresabschluss - dem in Begleitung von Seiten der kaiserlichen Teller und die Chips, die einen schönen kulinarischen Kontrast bieten. Die Jahresabschluss sind mit einer sehr köstlichen ein ausgesprochenes Lieblingsgericht der Hausfrau, Cordon, und einem ihrer großen Schritte. Aber, Hans, hat auch in der Kombination mit anderen Teller.

Einen ganz eigenen Akzent setzt Hans allerdings mit der Ruhe - das der klassischen Cognac-sauce. Rum wird, von der regionalen Küche in Jankau einmal abgesehen, vor allem bei den Desserts, als Sektier in Rum beigemacht, oder in der Natur im Gegensatz - in Gegenwart zum Cognac. Dabei verbindet sich die warm-würzige tolle ganz harmonisch mit den matten Aromen der Muscheln und des Getreides sowie den Muscheln der Teller.

Weitere Informationen zu unserem Verlag und Programm finden Sie unter www.tretorri.de oder besuchen Sie uns auf [Facebook](https://www.facebook.com/tretorri) und [Instagram](https://www.instagram.com/tretorri).

Pressekontakt
Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Alina Fassbinder
Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611 - 57 99 275
Fax: 0611 - 50 55 842
a.fassbinder@tretorri.de