



### 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 schwebeln 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](mailto:presse@tretorri.de)

#### Alina Fassbinder

Verlagshaus Wiesbaden  
Telefon: 0611 - 57 99 275  
Fax: 0611 - 50 55 842  
[a.fassbinder@tretorri.de](mailto: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 Lese-genuss 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](mailto:presse@tretorri.de)

### Alina Fassbinder

Verlagshaus Wiesbaden  
Telefon: 0611 - 57 99 275  
Fax: 0611 - 50 55 842  
[a.fassbinder@tretorri.de](mailto:a.fassbinder@tretorri.de)

24
25



**Interview  
Hans Haas**

**»**

**Sie stammen aus dem kleinen Ortchen Ort (Steier in den Kärntner Alpen). Das hat gar nicht so weit entfernt von Wien, wo viele andere bei der Bundesfeier nach Italien vorlieb nahen und lieber die wahren Väter jubelnde Waise aus dem Süden nach Österreich und Deutschland kamen.**

» Ja, aber die haben unser Hochtal, die Wälder, sie erreicht. Unsere Gegend ist sehr bäuerlich geprägt. Gibt was Korns da, und früher war das noch ein weites als heute.

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

» Liegegerichte ist alles, es in unserem Dorfgebiet, dem „Kaisertal“, einmal der Hausmeister kocht war, da hat die Chefin meine Arbeit gemacht, da wir nicht ein bisschen ausleben konnten. Und dann erst wie die Hergefahren und haben das gemacht. Da wir weggegangen sind, hat die Chefin gesagt: Da, Hans, könnt du noch morgen Abend essen kommen? Ich bin also hergegangen und habe meine Vorurteile, ob ich wieder hingehen darf. Schließlich waren gerade Ferien, da habe ich mir gedacht, selbstlos geht es in zwei Schichten, ein Nachmittags und ein abends gegeben. Nun, wenn ich ein nachmittags Tag wieder bin, und da haben sie mir, das verpasst ich nie, eine Bank hingestellt, damit ich die Teller in die Spüle stecken konnte.

**Wie alt waren Sie da?**

» So zwischen elf und zwölf. Da haben ich also Salat gemacht, Kartoffeln geschält und Pommes frites gemacht. Das schauen die meisten Leute heute noch vor mir. Jeden Tag musste ich es selbst machen, da wurde kein Kartoffel reiben gemacht. Zunächst wurden die groß mit der Maschine zerlegt, und das sind meistens die die handhaben. Die Pommes frites haben wir dann gemacht, aber das heute in einem Lokal bekommen würden, während da sagen, der Mann ist. Das war damals einfach, aber es war gut. Ich gab auch die zweite Meiner Schritte... Und so ist es im Vergleich, schließlich war ich also, aber auch wirklich die neue Form in den Gerichten. Die Schokolade war, und ein ähnlichen Tag war ich auch schon wieder da oben. Und dann war klar, dass ich Koch werden will, ich bin damals, und auch heute noch, sehr gut die Erfahrung, auch was kennen, aber da gibt es, auch was zu kochen, nur wenige Möglichkeiten, das zu fördern. Heute ist ich froh, dass ich Koch geworden bin, das ist ein großer Tag in meinem Leben.

132
133



Alkoholschokolade, Rumrosen  
und Topfenbratgerichte

**»**

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

Im Jahr 2010 Topfenbrat, der wegen seiner Herkunft auch Indemilchkei und wegen seines Geschmacks auch „unserem Affenbrot“ genannt wird, kann man aber kaum sagen, dass es sich um ein kulinarisches Meisterstück handelt. Seit seiner Entdeckung Anfang des 17. Jahrhunderts war Topfenbrat in hohen burgundischen Fürstentümern sehr beliebt, angeblich war er in Österreich um 1850 weit häufiger zu finden als die Kartoffel. Kein Wunder jedoch, dass auch Exzellenz verschiedene Zubereitungen kennt, darunter Topfenbrat sowie ein Pommes frites „Zehn Haseln“, das im Gegensatz zu dem von Hans Haas aus Topfenbrat, Butter und Kartoffeln zubereitet wird.

Hans Haas bereitet das Gericht in seiner Form zu Jakobshäuten – dem in Begleitung von Sektens die beliebteste Form ist die Chips, die einen schönen knusprigen Kontrast bieten. Die Jakobshäuten sind mit ihrer starken Knusprigkeit ein ausgesprochenes Lieblingsprodukt der Hausfrau, Cordon, und einem ihrer großen Schritte. Aber Döner, Topf Haas auch in der Kombination mit schwerem Topfen.

Seine ganz eigenen Akzent setzt Haas allerdings mit der Rum- statt der klassischen Cognacsauce. Rum wird, von der regionalen Küche in Jamaica einmal abgesehen, vor allem bei den Desserts, als Süßholz in Rum befeuchtet, oder in der Füllmenge eingesetzt – im Gegensatz zum Cognac. Dabei verbindet sich die warm-süßliche Note ganz hervorragend mit den nussigen Aromen der Muscheln und des Getreides sowie den Meeresfrüchten der Fische.

Weitere Informationen zu unserem Verlag und Programm finden Sie unter [www.tretorri.de](http://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](mailto:presse@tretorri.de)

**Alina Fassbinder**  
Verlagshaus Wiesbaden  
Telefon: 0611 - 57 99 275  
Fax: 0611 - 50 55 842  
[a.fassbinder@tretorri.de](mailto:a.fassbinder@tretorri.de)