

#### sinopsis

El éxito de este restaurante, situado en la capital de una región donde abundan los locales que ofrecen comidas de calidad, estriba en que, a una cocina selecta une la decoración y ambientación más adecuadas para estimular la fantasía del cliente. Esto se consigue mediante la utilización acertada de materiales, policromía, mobiliario, zonificación a distintos niveles y ornamentación vegetal viva en su interior, además de la visión directa de la cocina, que está abierta a la curiosidad del comensal

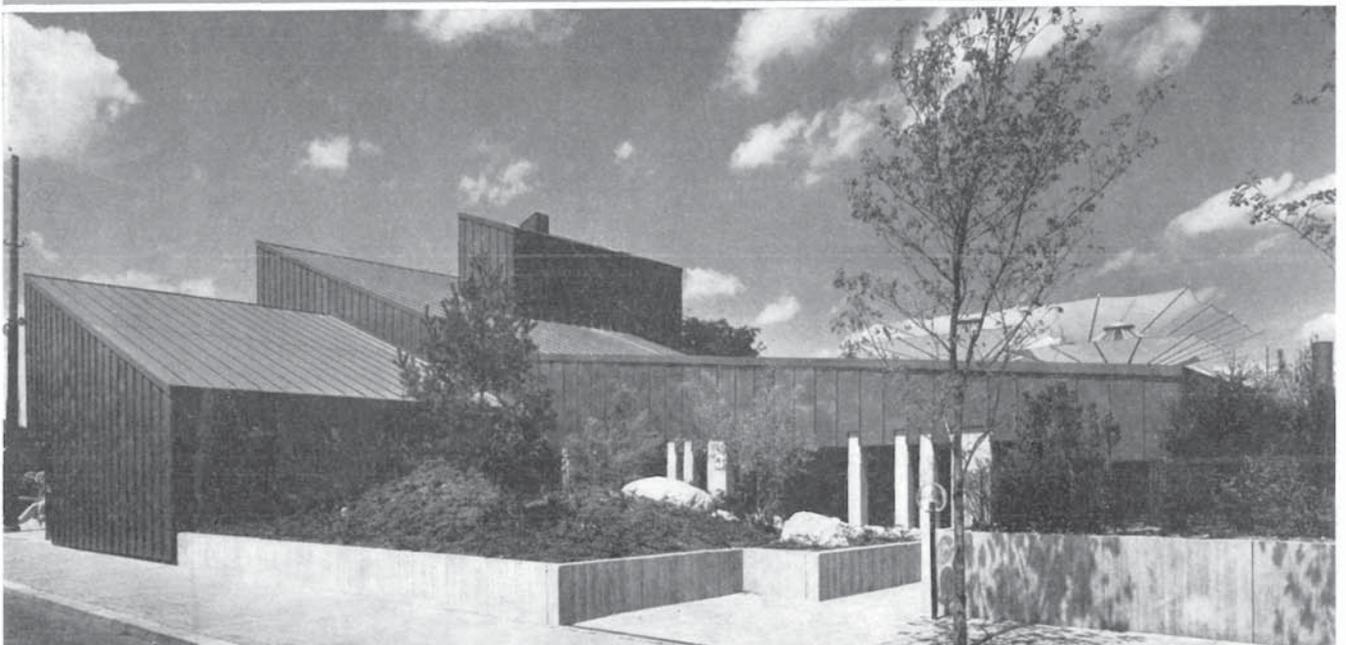
La fisonomía exterior del edificio, con sus paramentos de hormigón y cubierta de cobre, contrastando con las construcciones vecinas, es otro valor positivo que influye favorablemente en el visitante.

# *restaurante Tantris*

## *MUNICH \* ALEMANIA FEDERAL*

JUSTUS DAHINDEN, Dr. arquitecto  
PETER BANHOLZER, colaborador

149 - 23

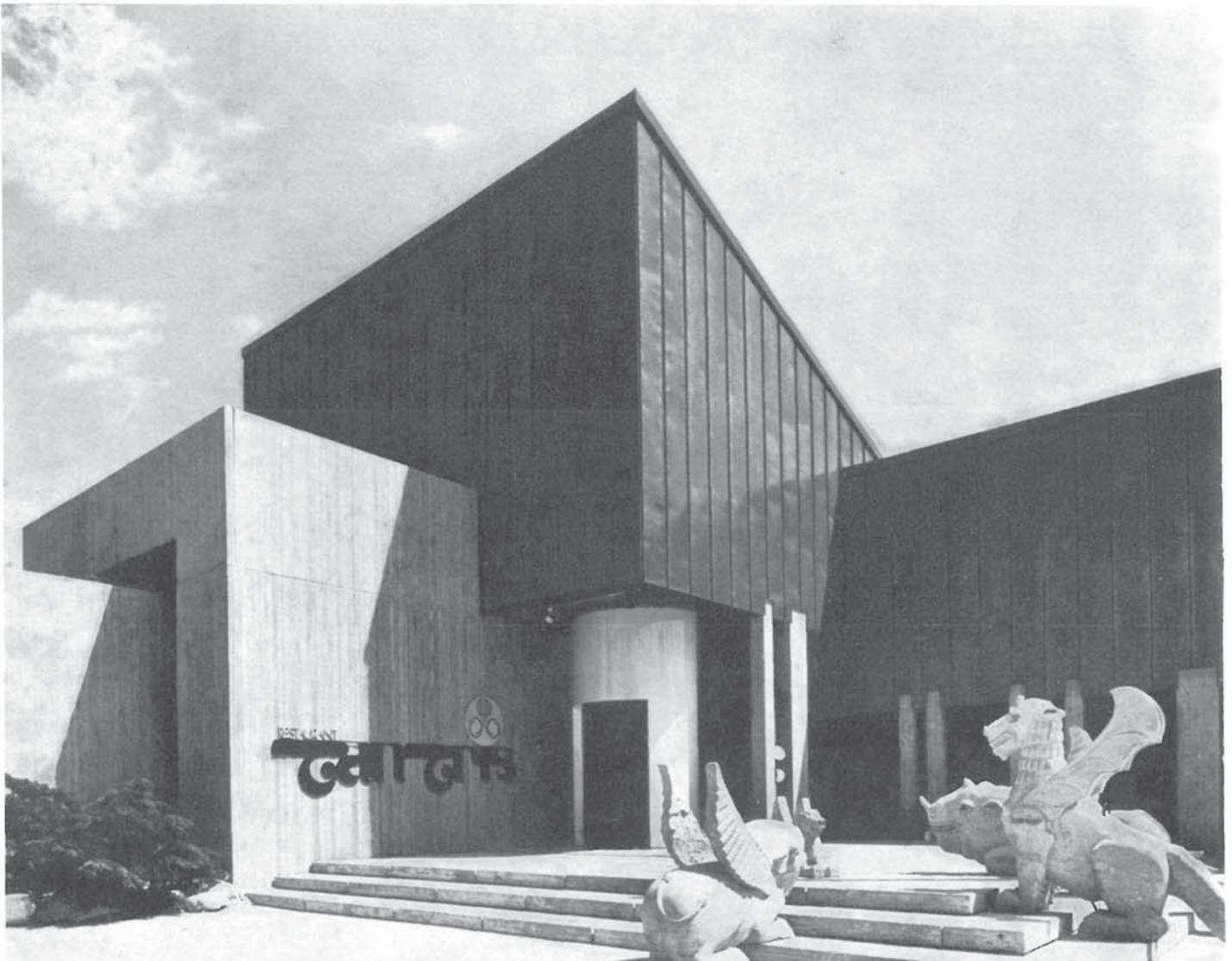


Se dice que los problemas de la gastronomía son, en primer lugar, los problemas de la hostelería. Por otro lado, vivimos en un tiempo que evoluciona rápidamente. Como consecuencia, la hostelería debe hacerse a la idea de la transformación de formas y necesidades, y adaptarse como empresa de servicios. Sólo estará en condiciones de hacerlo si prevé el cambio, lo acepta positivamente, renueva constantemente su producción mental y material, le da una configuración atractiva y mantiene constantemente una calidad elevada; todo ello a precios asequibles.

La creciente movilidad de la población, la unificación de las estructuras sociales, el elevado nivel de vida de la sociedad, así como las crecientes exigencias del individuo, van emparejadas con la necesidad de una multiplicidad, una variación y una comodidad; todos ellos factores decisivos que determinan, desde el punto de vista del consumidor, una nueva forma de construcción y de explotación de la gastronomía.

Las normas de hospitalidad se organizan a partir del deseo del cliente de obtener una oferta diferenciada y un consumo de elección libre. Por consiguiente, no se trata de una producción en masa, sin fantasía alguna, en el sentido del consumo económico.

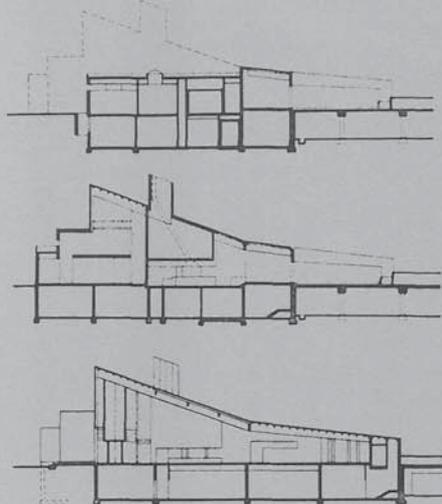
El restaurante Tantris es un auténtico foro de hospitalidad, lo que quiere decir que es un punto de reunión, un acontecimiento social que se desarrolla alrededor de la cocina casera de una gastronomía, que está dispuesta a exigir mucho de sí misma.



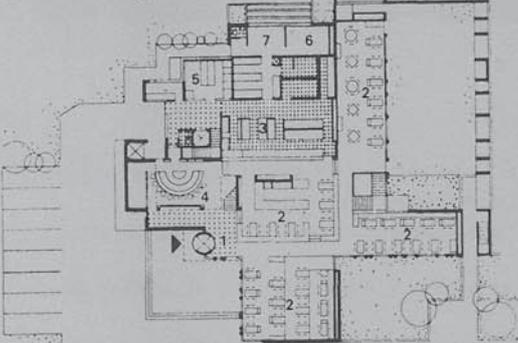
## situación



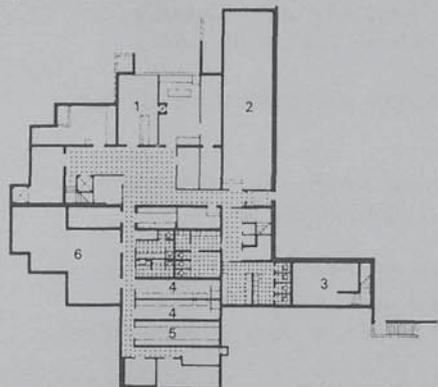
## secciones



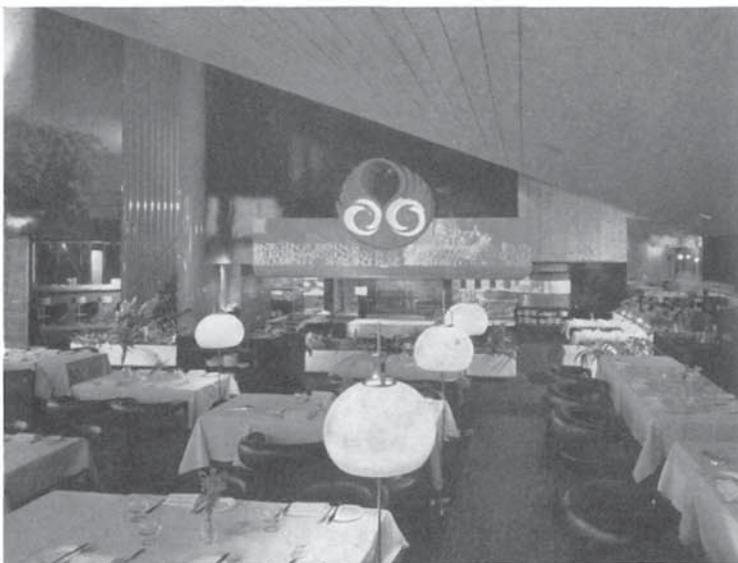
## planta baja



## planta de semisótano



1. Comedor para el personal.—2. Climatización.  
3. Grupo electrógeno.—4. Guardarropa.—5. Almacén.—6. Almacén de vinos.



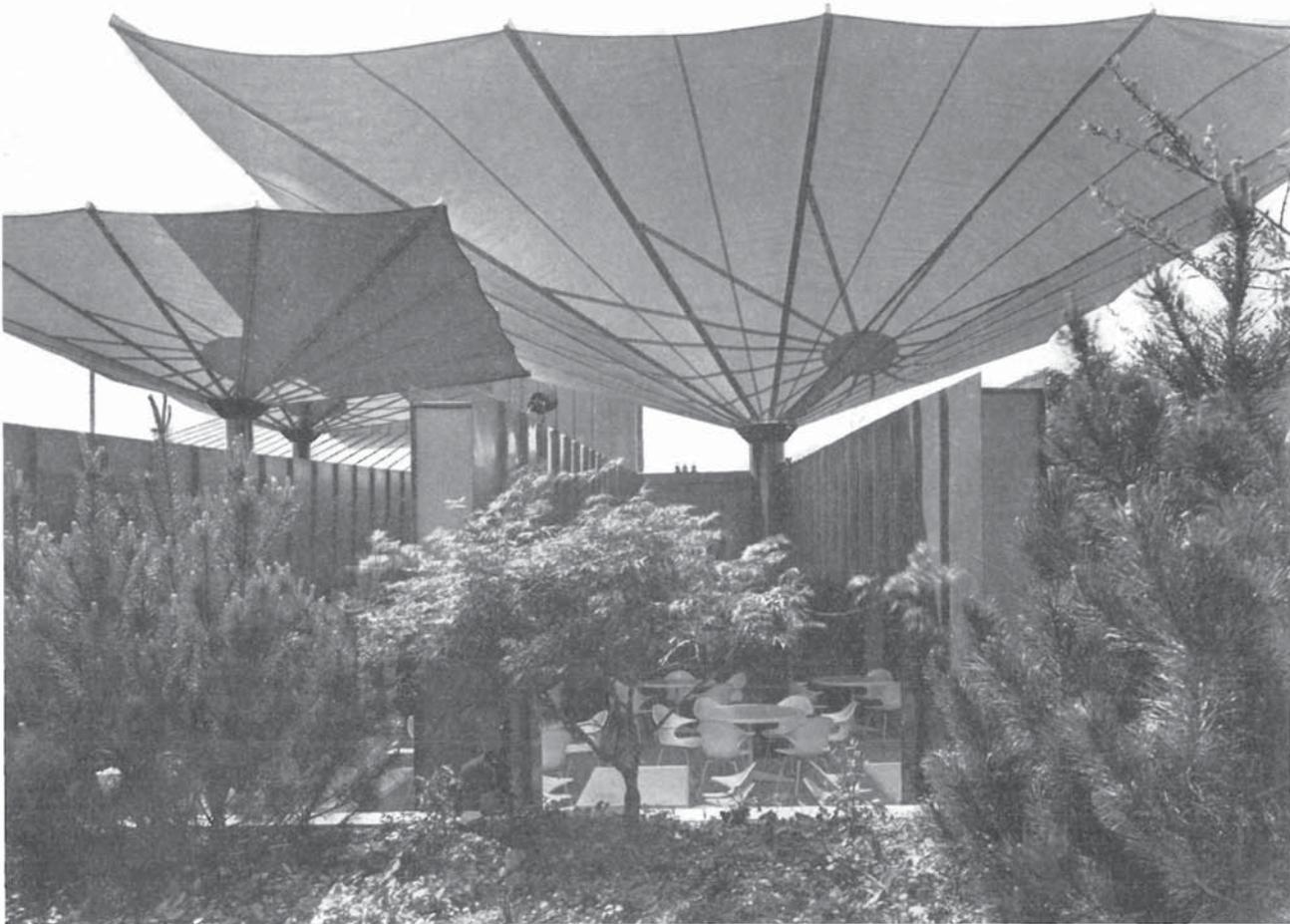
1. Entrada.—2. Restaurante.—3. Cocina.—4. Bar.  
5. Administración.—6. Dirección.—7. Contabilidad.

Bajo el signo de Tantris se encuentran los «gourmets»; quieren ver y ser vistos, todo ello dentro de un marco arquitectónico que proporciona sensación de recogimiento y placidez.

El singular edificio del restaurante, situado en Schwabing, constituye, tanto en la forma como en el material, un ejemplo de algo especial.

La estructura tiene una distribución plástica. Sus tejados, revestidos de cobre, forman con el hormigón una interesante composición. Este efecto se intensifica por la asociación óptica con el alto edificio de 15 plantas, situado al lado.

Por medio de una plataforma, en la cual unos animales legendarios invitan simbólicamente a entrar, se accede al restaurante a través



Fotos: SIGRID NEUBERT  
S. BUSCHOPU, L. MOSCHNER

de una cancela de color rojo. Primera impresión: aparece el local con sus materiales nobles, tonos cálidos e iluminación indirecta. Los suaves revestimientos anaranjados de paredes y suelos contrastan con el metal negro y rojo, con el cuero y con el hormigón.

El interior refleja las diversas alturas de las placas de cubierta y da movilidad al ambiente.

La abierta parrilla, de carbón vegetal, realza ventajosamente la atmósfera de la sala. En torno a ella se agrupa un paisaje arquitectónico en forma de molino de viento, escalonado hacia la altura, con su atractiva exposición de los excelentes manjares que esperan a los clientes, y todo ello bien visible desde todas partes. El símbolo de Tantris domina, por encima de la parrilla, la parte frontal de la gran chimenea. Dentro de la zona de la parrilla se han colocado asientos, rodeados por grupos de plantas y flores.

Esta parrilla es el centro de Tantris. Alrededor de este núcleo se agrupan los diversos sectores del restaurante, cada uno con su carácter propio e inconfundible.

Un confortable bar semicircular, el de aperitivos, está provisto de losetas y cuero trabajado a mano. Una estantería transparente permite echar una primera ojeada a los tesoros de la bodega, que cuenta con más de 35.000 botellas, cantidad suficiente para ofrecer todas las bebidas imaginables.

Sobre el bar se encuentra una pequeña galería accesible mediante una escalera. Allí se puede mantener una conversación apacible en un ambiente decorado con muebles modernos y cómodos. La galería proporciona además unas impresiones interesantes sobre la configuración del espacio.

Una sala mayor en la parte sur permite acomodo a diversos grupos, sentados como en una terraza gracias a la disposición de sus mesas. Un plástico luminoso irradia efectos casi imperceptibles.

En la zona este se ha dispuesto una zona íntima de poca altura. Delante del amplio ventanal se extiende un pequeño jardín que amplía ópticamente el espacio.

Hacia el norte se encuentra un sector que puede utilizarse también para reuniones privadas o sociales. Aquí dominan el ambiente las esculturas de los animales de Tantris, basadas en motivos mitológicos, y que pretenden modificar la imagen del medio ambiente y estimular la fantasía. La disposición de las mesas es variable, según los requisitos. Una gran ventana frontal establece el contacto con el patio ajardinado, que en verano se cubre con unos inmensos toldos. La chimenea abierta ofrece, en el caso de que el tiempo no sea lo suficientemente bueno, la posibilidad de estar sentados cómodamente al aire libre, pero calientes.

El visitante de Tantris, dada toda esta diversidad de ambientes y espacios, encuentra, con toda seguridad, el lugar que más le acomode, de acuerdo con su mentalidad o estado de ánimo.

En una atmósfera agradable y cálida (existe naturalmente un acondicionador de aire totalmente automático que regula constantemente la temperatura adecuada), el cliente se da cuenta, con un fondo musical suave, de lo que es realmente Tantris.

Sin la excelente cocina, y todo lo que ofrece, no sería imaginable este restaurante. No necesita estar oculta. Ofrece interesantes perspectivas desde los más diversos puntos. Adecuadamente concebida y técnicamente perfeccionada, garantiza unos ciclos de trabajo racionales, convirtiéndose en el alma del conjunto. La cocina y todos los modernísimos servicios del edificio contribuyen a que Tantris se convierta realmente en un acontecimiento para el visitante.

## **résumé**

### **Restaurant Tantris - Munich. République fédérale d'Allemagne**

Justus Dahinden, Dr. architecte, et  
Peter Banholzer, collaborateur

Le succès de ce restaurant, situé dans la capitale d'une région où abondent les locaux qui offrent des repas de qualité, réside au fait qu'il unit, à une cuisine de choix, la décoration et l'ambiance les plus appropriées pour stimuler la fantaisie du client. Cela est assuré par l'utilisation réussie de matériaux, polychromie, mobilier, aménagement à différents niveaux et décoration végétale vive à son intérieur, en plus de la vision directe de la cuisine, qui est ouverte à la curiosité du client.

La physionomie extérieure de l'édifice, avec ses parements en béton et la toiture en cuivre, contrastant avec les constructions voisines, est une autre valeur positive qui influe favorablement sur le visiteur.

## **summary**

### **The Tantris Restaurant - Munich. West Germany**

Justus Dahinden, Dr. Arch., and  
Peter Banholzer, Partner

The succes of this restaurant, situated in the capital of a province where there is an abundance of excellent eating places, is due to the fact that in order to incite the imagination of the customer it provides an exquisite cooking together with an attractive architectural decoration and pleasant atmosphere. This is achieved by a successful combination of materials, polychrome, furniture, different levelling of sections, live plants and furtehr - direct view into the kitchen which thus is open to the curiosity of the client.

The exterior of the building with its concrete walls and copper roofs constitutes an interesting contrast to the surrounding constructions, another positive feature that contributes to make an impact on the guests.

## **zusammenfassung**

### **Restaurant Tantris - München. Bundesrepublik Deutschland**

Justus Dahinden, Dr. Arch., und  
Peter Banholzer, Mitarbeiter

Der Erfolg dieses Restaurants, in der Hauptstadt einer Provinz gelegen, der sogar einen Überschuss an erstklassigen Gaststätten bietet, liegt darin, dass man eine erlesene Küche mit einem behaglichen architektonischen Rahmen und einer kultivierten Atmosphäre vereinigt, um die Phantasie des Gastes anzuregen. Dies erzielt man durch eine geschmackvolle Kombination von Materialien, Polychrom, Möbeln, Sektoren in verschiedenen Ebenen, Pflanzen und ausserdem durch eine eisehbare Küche, wo die Speisen der Neugierigkeit des Gastes offen sind.

Das Äussere des Gebäudes mit ihren Betonwänden und Kupferdächern bildet eine von den daneben gelegen Konstruktionen interessant abweichende Komposition.