

# Bei Engelhorn ist angerichtet

*Der Seniorchef des Modehauses hat sich ein Gourmetrestaurant gegönnt – „Opus V“ setzt neue Maßstäbe in der kulinarischen Landschaft*

Von Gaby Booth

Richard Engelhorn ist Kaufmann mit Leib und Seele. Vor Kurzem hat er seinen 75. Geburtstag gefeiert und sich quasi selbst beschenkt: Mit einem Nobelrestaurant im sechsten Obergeschoss seines Modehauses an den Planken. In rustikal-skandinavischem Ambiente entführt „Opus V“ ab sofort in die Welt der Genüsse, die Küchenchef Tristan Brandt in außergewöhnlicher Kombination auf die Teller zaubert. Es sollte etwas ganz Außergewöhnliches werden, was Ausstattung und Speisekarte angeht, sagte der Seniorchef des Modehauses zur Eröffnung. Und das wurde es, in der Tat. Vorbild war das Edelrestaurant „Noma“ in Kopenhagen, das Nationaltheater hat für die Bühnenbilder gesorgt. Regie führt Stefan Binz, Geschäftsführer der Engelhorn Gastro GmbH, die auch noch das „Le Corange“ und „Faces“, ebenfalls in O 5, betreibt.

Trotz aller Exklusivität, es geht auch ohne Krawatte, wie die Chefs Fabian und Richard Engelhorn betonen. Küchenmeister Tristan Brandt, der bei Manfred Schwarz in Heidelberg und bei Harald Wohlfahrt in der Bayersbronner

Schwarzwaldstube gelernt hat, kombiniert am liebsten französisch und asiatisch und kreiert daraus seinen ganz eigenen Stil. Anspruchsvoll, überschaubar, frech und fantasie reich.

Am heutigen Donnerstag dürfen Kunden und Gäste unverbindlich in Topf und offene Küche schauen, danach sind die ersten Tage bereits ausgebucht. Vierzig großzügig arrangierte Plätze bietet „Opus

V“. Bei sommerlichen Temperaturen können die Gäste zwischen dem Innenbereich und der großzügigen Terrasse (mit Blick gen Pfalz) hin und her wechseln. Unter Leitung von Stefan Binz, der selbst eine ganze Reihe kulinarischer Stationen vorweisen kann, darunter die Krone in Hirschberg, den Winzerhof Rauenberg, aber auch das Adlon in Berlin, kann sich auf ein den Gast verwöhnendes Team stützen.

Es ist nicht nur der persönliche Ehrgeiz, der Richard Engelhorn zu dem Entschluss bewegte, die Modebranche kulinarisch zu bereichern. Wie bereits bei den ersten beiden Restaurants reizte ihn die Überzeugung, dass sich die Innenstädte in einem ständigen Wandlungsprozess befinden. Nach dem Motto: „Einkaufen soll ein Erlebnis sein.“ Und als leidenschaftlicher Mannheimer wollte er mit einem Gourmetrestaurant seinen Beitrag dazu leisten, dass die Quadrate einen weiteren Anziehungspunkt bekommen. „Es gibt einfach zu wenig gute Restaurants in Mannheim“, wagte er sich bei der Einweihung kritisch hervor. Mit Opus soll sich das ändern. Auserlesene Weine (auch zum Mitnehmen) und Traubensäfte stehen überdies auf der Karte.



Blick in die Küche des Gourmetrestaurants „Opus V“: Richard Engelhorn, Stefan Binz und Tristan Brandt, der Küchenchef (von links). Foto: vaf