

„Es ist das Einzige, was ich kann“

Tristan Brandt hat für das Opus V im Modehaus Engelhorn in Mannheim den ersten Michelin-Stern für ein Kaufhaus in Baden-Württemberg erkocht

Von Thomas Veigel

Es geht ruhig zu in der Küche des Opus V. Tristan Brandt und seine vier Köche agieren ruhig; so arbeitet ein eingespieltes Team: konzentriert, zielgerichtet, aber ohne Hektik. Das ist nicht selbstverständlich, in anderen Küchen der Sterne-Kategorie wird auch öfter mal gebrüllt. Nicht hier, im 6. Obergeschoss des Modehauses Engelhorn. Obwohl hier – wenn alle 40 Plätze belegt sind – bis zu 400 Teller am Abend die Küche verlassen.

Im November 2013 wurde das Opus V eröffnet, die Vorbereitungen managte Brandt bereits seit August. Schon ein Jahr später wurde das Opus V mit einem Michelin-Stern geadelt. Kein Wunder, eher geplant. „Ich hatte mir das Ziel gesetzt, vor meinem 30. Geburtstag den ersten Stern zu kriegen“, sagte Brandt mit einem Schmunzeln. Er wird Ende Februar 30. Ein Überflieger? So wirkt er nicht. Eher bodenständig, mit einer gesunden Portion Selbstbewusstsein ausgestattet. Warum er kocht? „Es ist das Einzige, was ich kann.“

Brandt hatte gute Lehrmeister, einige der besten, die es in Deutschland gibt. Er hat sich nur einmal beworben, sagt er, für die Lehre. Danach ergab sich alles. Nach der Lehre kam er zu Manfred Schwarz nach Heidelberg in die Print Media Academy. Der hat ihn dann zum Drei-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt in die Schwarzwaldstube im Hotel Traube

Tonbach in Baiersbronn vermittelt. Was er in den zwei Jahren beim besten Koch Deutschlands gelernt hat? „Die Perfektion auf dem Teller und den Umgang mit dem Personal, das Menschliche.“ Mehr muss ein Koch nicht wissen. Trotzdem hat sich Brandt weitergebildet. Als 20-Jähriger ging er nach Frankreich zum Drei-Sterne-Koch Jean-Jaques Klein, fing auf dem Fischposten an und wurde innerhalb von vier Wochen Postenchef mit drei Köchen unter ihm. Die französische (Küchen-)Sprache hatte er in vier Wochen gelernt. Nach zwei Jahren war 2010 Schanghai die nächste Station, dort war er einige Monate bei Sternekoch Stefan Stiller, von 2010 bis 2012 war Tristan Brandt Sous-Chef bei Drei-Sterne-Koch Christian Bau in Perl-Nennig. Danach ging er zurück nach Heidelberg, machte an der Hotelfachschule die Küchenmeisterprüfung und nahm dann das Angebot an, auf der MS Europa den Drei-Sterne-Koch Dieter Müller zu vertreten.

Kontakt zu Engelhorn hatte Tristan Brandt bereits im Frühjahr 2012. Richard Engelhorn hatte bei einem Frühstück mit Harald Wohlfahrt den Meister gefragt, ob er jemanden kenne, der die Gastronomie im Hause übernehmen und einen Stern erkochen könne. Wohlfahrt wusste, wer das kann. Deutschlands Chef-Koch ist auch der Meinung, dass Tristan Brandt mehr als einen Stern kochen kann.

Was für Mannheim gut wäre, da der bisher einzige Mehr-Sterne Koch Juan



Tristan Brandt hat im Engelhorn-Restaurant Opus V einen Michelin-Stern erkocht. Gelernt hat er bei einigen der besten Köche Deutschlands. „Ich habe das Beste von allen rausgeholt und daraus etwas Eigenes gemacht.“

Amador die Quadratestadt in Richtung Wien oder Berlin verlassen will.

Tristan Brandt wechselt sein Neun-Gänge-Menü (das man bis auf drei Gänge reduzieren kann) jeden Monat aus. Er kocht auf traditioneller französischer Grundlage mit asiatischen Akzenten. Die sind bei der kulinarischen Einstimmung und bei den ersten beiden Gängen – Aubergine - Miso - Linsen/Thunfisch - Huhn - Nori/ Schwarzwurzel - Sesam - Mirin –

sehr deutlich und sehr japanisch. Die nächsten fünf Gänge sind eher klassisch französisch: Kaisergranat, Taube, Rochenflügel, Kalb, Ziegenkäse. Das (Haupt-)Produkt steht im Vordergrund, auf dekonstruktivistischen Schnickschnack kann Brandt verzichten. Das ein oder andere Schäumchen hatten wir zwar auch auf dem Teller, allerdings nicht aufdringlich. Gestört hat es das feine Geschmackserlebnis nicht.

HINTERGRUND

> **Engelhorn Gastro GmbH.** Mit vier Restaurants und zwei Bars setzt das Modehaus Engelhorn auch gastronomisch ein Ausrufezeichen. 70 Mitarbeiter kümmern sich um das leibliche Wohl der sich einkleidenden Kundenschaft. Neben dem Gourmet-Restaurant „Opus V“ gibt es das Le Corange, das den Schwerpunkt auf klassische Fischgerichte setzt. Im „Dachgarten“ gibt es mittags wechselnde Gerichte zu einem günstigen Preis, abends kann man à la carte essen. Diese drei Restaurants befinden sich im sechsten Stockwerk des Kaufhauses in O 5. Im fünften Stock bietet die „Faces Lounge“ Snacks, Salate und Kuchen. Ebenfalls im 5. Stock findet man „Moments“, eine Champagner Bar. Eine Nespresso Bar ist im 1. Obergeschoss.

Engelhorn ist der führende Textileinzelhändler mit Konzernsitz in der Metropolregion Rhein-Neckar. Im Geschäftsjahr 2012/13 erwirtschaftete der Konzern laut Bundesanzeiger mit rund 850 Mitarbeitern (umgerechnet auf Vollzeitstellen) und 50 Auszubildenden einen Umsatz von 187 Millionen Euro. Die Marge von Zinsen, Steuern und Abschreibungen lag bei knapp sechs Prozent. Der Jahresüberschuss wurde mit knapp über einer Million Euro ausgewiesen.