

Präsentation des Guide MICHELIN Deutschland 2017 in Berlin

Die große Sterne-Gala

Es war ein Event der Superlative. Zum ersten Mal präsentierte Michelin den neuen Guide MICHELIN Deutschland im großen Rahmen. Jürgen John, Direktor ASA, erklärt: „Wir wollten mit dieser Gala allen zeigen, was Michelin unter Mobility Experience versteht.“

Berlin, Mercedes-Benz Niederlassung am Salzfer. Es ist der erste Dezember, 18.55 Uhr. Fast ein wenig schüchtern überreicht mir der junge Mann seine Visitenkarte. Tristan Brandt*, Geschäftsführer & Küchenchef steht darauf. Ganz schlicht. Brandt mus-

tert mich aufmerksam, als ich ihn zum Interview treffe, um ihn für Bibnews zu interviewen. Sein Blick ist wachsam-neugierig, ohne aufdringlich zu wirken. Seine ruhige Art wirkt zurückhaltend, dennoch offen. Würde man ihm auf der Straße begegnen, käme wohl niemand darauf, dass dieser bescheidene 31-Jährige einer der besten deutschen Köche ist und in wenigen Minuten auf einer großen Galaveranstaltung vor viel Prominenz geehrt werden wird. Michelin präsentiert an diesem Abend den Guide MICHELIN Deutschland 2017 und verleiht 31 Spitzenköchen einen der begehrten Sterne. Einer von ihnen ist Tristan Brandt, der Shootingstar unter den deutschen Sterneköchen.

Shootingstar mit zwei Sternen

Um Punkt 19.26 Uhr ruft Michael Ellis, internationaler Direktor des Guide MICHELIN, Tristan Brandt auf die Bühne. Gemeinsam mit dem bekannten Formel-1-Moderator Florian König ehrt er Brandt vor knapp 500 Gästen, Prominenten und Journalisten im wohl größten automobilen Showroom der Welt mit dem zweiten Stern. Shootingstar Brandt strahlt über das ganze Gesicht. Aus gutem Grund, hat er doch etwas Einmaliges geschafft: Mit gerade mal 31 Jahren hat er soeben – nur zwei Jahre nach dem ersten – nun

bereits den zweiten MICHELIN Stern bekommen. Eine tolle Leistung, die für Aufsehen sorgt.

Mobility Experience à la Michelin

Ebenso wie die Veranstaltung selbst. Zum ersten Mal präsentiert Michelin – gemeinsam mit Sponsorpartnern wie AMG, Metro, Veuve Cliquot oder S. Pellegrino – den neuen Guide MICHELIN Deutschland in einem so großen Rahmen. Die Begründung liefert Jürgen John, Direktor Deutschland, Österreich, Schweiz: „Wir wollen mit dieser Gala einer breiten Öffentlichkeit zeigen, was unser Unternehmen unter Mobility Experience versteht und wie wir diesen strategischen Bereich mit Leben füllen“, erklärt John und fährt fort: „Michelin macht das Autofahren in all seinen Facetten zum Erlebnis, und zwar so einfach und komfortabel wie möglich. So können Autofahrer bereits unterwegs das passende Restaurant mit-



hilfe des Online-Reservierungsportals MICHELIN Restaurants oder Bookatable aussuchen und direkt einen Tisch reservieren.“ Rund 8.000 Menschen kümmern sich heute bei Michelin darum, dass der Transport von Gütern und Menschen auf moderne, innovative Weise passiert. Dafür ist die Nähe zu großen Automobilherstellern wie Mercedes von großer Bedeutung. Mit ihnen zusammenarbeiten ist heute wichtiger denn je, um nachhaltige und innovative Mobilität zu konzipieren. Und zwar in vielen Bereichen – auch über die Reifen hinaus. Welcher andere Reifenhersteller kann von sich behaupten, seit 117 Jahren einen der weltweit renommiertesten Gastronomie- und Hotelführer herauszugeben? Und das in mittlerweile 28 Ländern auf

GUIDE MICHELIN 2017

Seit 117 Jahren ein wertvoller Ratgeber

Als der Guide MICHELIN im Jahr 1900 erstmals erschien, verstand er sich als Ratgeber für französische Automobilisten, die zum Beispiel nachlesen konnten, wie ein Reifenwechsel funktioniert. 1923 enthielt er erstmals detaillierte Hotel- und Restaurantempfehlungen und seit 1926 vergibt er Sterne für eine gute Küche. Und genau diese Sterne haben ihn auf der ganzen Welt berühmt gemacht. Um den Guide, die Sterne und die Michelin Tester ranken sich viele Mythen, Gerüchten und Legenden. Zeit, damit aufzuräumen. Denn für alle 28 Länder, in denen der Guide erscheint, gelten strenge, einheitliche Kriterien. Für die Bewertung ist ein erfahrenes Team aus

fest angestellten, anonym arbeitenden Michelin Inspektoren verantwortlich, die alle Übernachtungen, Speisen und Getränke selbst zahlen und über eine fundierte Ausbildung in internationaler Spitzengastronomie und -hotellerie verfügen.

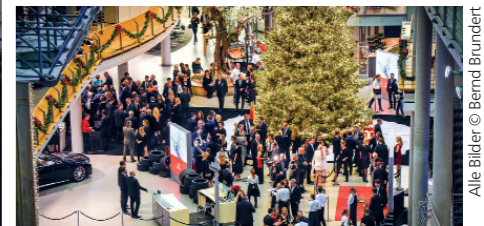
Die Definitionen für die berühmten MICHELIN Sterne lauten:

- 1 Stern:** 🌟 Eine Küche voller Finesse – einen Stopp wert!
- 2 Sterne:** 🌟🌟 Eine Spitzenküche – einen Umweg wert!
- 3 Sterne:** 🌟🌟🌟 Eine einzigartige Küche – eine Reise wert!

Der Guide MICHELIN Deutschland 2017 ist seit dem 02. Dezember im Buchhandel erhältlich. Und zwar mit neuem Layout, das dem modernen Lese- und Informationsverhalten noch besser entgegenkommt und die Orientierung erleichtert. Die 54. Ausgabe des renommierten Hotel- und Gastronomieführers empfiehlt auf 1.176 Seiten insgesamt 2.306 Restaurants und 1.972 Hotels, davon 292 Restaurants mit MICHELIN Sternen sowie 472 „Bib Gourmand“-Restaurants, die qualitativ hochwertige Speisen zu moderaten Preisen anbieten. Darüber hinaus lassen sich die Restaurant-Empfehlungen online über die Website „Bookatable by Michelin“ abrufen: (<https://www.bookatable.com/de>). ■ T.H.



Große Bühne: Michael Ellis, internationaler Direktor des Guide MICHELIN (l.), und der bekannte Formel-1-Moderator Florian König ehrten Deutschlands Spitzenköche vor knapp 500 Gästen



Tolle Location: Die Mercedes-Benz Niederlassung Berlin ist mit 28.000 m² Veranstaltungsfläche der wohl größte automobilen Showroom der Welt



Applaus für eine gelungene Veranstaltung: Jürgen John, Direktor ASA (2.v.r.) und Anish K. Taneja, Direktor Vertrieb ASA (3.v.r.)



Frischer Wind durch junge Küchenchefs: Mit drei neuen 2-Sterne-Adressen und 28 neuen 1-Stern-Häusern liegt die deutsche Spitzengastronomie im internationalen Vergleich ganz weit vorne

sein Handwerk bei vier 3-Sterne-Köchen erlernt hat, ist Küchenchef und Geschäftsführer von insgesamt vier Restaurants mit 120 Mitarbeitern. Als ich Brandt nach der Ehrung treffe, frage ich ihn nach seinen nächsten Zielen.

„Erst mal den zweiten Stern behalten und dann so schnell wie möglich den dritten bekommen“, sagt er und lächelt still vor sich hin. Seine Antwort überrascht mich kein bisschen. So ist er halt. Ehrgeizig, aber immer bescheiden. ■ T.H.



Bilderbuch-Karriere

2013 eröffnete Tristan Brandt im sechsten Stock des Modehauses Engelhorn in Mannheim das Restaurant Opus V. Es war seine erste Stelle als Küchenchef. Nur elf Monate später erhielt er den ersten Stern, zwei Jahre später den zweiten. Brandt stand bereits mit acht Jahren neben seiner Mutter am Herd und assistierte ihr. Mit 12 Jahren zauberte er zum Geburtstag seiner Mutter ein Drei-Gänge-Menü für zehn Personen. Seine Lehrmeister waren unter anderem die Drei-Stern-Köche Harald Wohlfahrt und Jean-Georges Klein.



Die erfolgreichen Drei: Marco Müller (l.), Tristan Brandt (M.) und Tohru Nakamura wurden mit dem zweiten Stern ausgezeichnet



Ein Hochgenuss: Der Berliner Meister- und MICHELIN Sternekoch Markus Semmler verwöhnte die Gäste