

# Meisterkoch mag es schlicht und edel

Tristan Brandt ist mit seinen 30 Jahren Küchenchef im Mannheimer Gourmet-Restaurant Opus V. Einen Stern hat er schon, nun will er einen zweiten. Das Vertrauen von Unternehmer Richard Engelhorn, der ihm die Verantwortung über die Gastronomie in seinem Modehaus übertrug, hat Brandt, jetzt schon gerechtfertigt.

VON OLIVIA KAISER

**MANNHEIM.** Mit 29 Jahren erlachte sich Tristan Brandt seinen ersten Stern. Damit hat der Küchenchef des Mannheimer Gourmet-Restaurants Opus V sein Ziel erreicht, noch vor seinem 30. Geburtstag in die Riege der Sterneköche aufzusteigen. Jetzt, ein Jahr später, ist er auf der Jagd nach dem zweiten Stern. Seine Strategie dabei: zielstrebig, aber mit gesunder Gelassenheit kreative Geschmackslebnisse auf die Teller zaubern.

Privat mag es Sternkoch Tristan Brandt einfach: Spaghetti Bolognese oder die Rindrouladen seiner Mutter sind Gerichte, mit denen man ihn glücklich machen kann. Solche Speisen stehen allerdings im Opus V im sechsten Stockwerk des Modehauses Engelhorn nicht auf der Speisekarte. Im November 2013 eröffnete das Gourmet-Restaurant, ein Jahr später gab es bereits den ersten Stern. Das Opus V ist Brandts Projekt, sein Traum-Restaurant. Richard Engelhorn ließ ihm bei der Planung und dem kulinarischen Konzept freie Hand. „Ein Glücksfall für jeden Koch“, weiß der 30-Jährige, der aus Roth bei Stromberg stammt.

Als Jungendlicher kochte Tristan Brandt für seine Mutter und deren Freundinnen.

Er habe schon immer gern gekocht, erzählt Tristan Brandt. Bereits mit acht Jahren stand er mit seiner Mutter am Herd – und zwar auf einem kleinen Hocker, damit er in die Töpfe schauen konnte. Als Jungendlicher bekochte er seine Mutter und deren Freundinnen oder die Familie zu besonderen Anlässen. Nach einem Praktikum in der Küche des Land & Golfhotels Stromberg bot ihm der dortige Küchenchef Michael Stortz einen Ausbildungsplatz an.

Seine nächste Station führte den Jungkoch nach Heidelberg. Dort arbeitete er einhalb Jahre bei Sternkoch Manfred Schwarz im Restaurant der Print Media Academy. „Ich bin also gleich in die Sterne-Gastronomie eingestiegen“, sagt Tristan Brandt lachend. Schwarz empfahl den damals 19-Jährigen dann 2006 an niemand Geringeren als Harald Wohlfahrt weiter. An seine zwei Jahre in Wohlfahrts Traube in Tonbach denkt Tristan Brandt gerne zurück: „Es war eine tol-



FOTO: KUNZ

## ZUR PERSON

### Tristan Brandt

Tristan Brandt wurde in Mainz geboren und wuchs in Roth bei Stromberg auf. Seine Kochlehre absolvierte er im Land & Golf Hotel Stromberg bei Michael Stortz. Stationen seiner Karriere sind das Restaurant Schwarz in Heidelberg, das Restaurant Schwarzwaldstube in Balingen-Tonbach bei Harald Wohlfahrt (2006-2008) und das Restaurant L'Arnsbourg in Bärenthal bei Jean-Georges Klein (2008-2010). Es folgte ein Aufenthalt in Shanghai, wo er im Restaurant Stiller's arbeitete. Dann kehrte Brandt nach Deutschland zurück und wurde Sous-Chef bei Christin an Bau in Vectors Residenz Hotel in Perl-Nennig (Saarland). 2012 heiratete Brandt für ein halbes Jahr auf der MS Deutschland an und kochte unter Dieter Müller, bevor er die Prüfung zum Küchenmeister absolvierte. Seit November 2013 verantwortet er die Gastronomie bei Engelhorn. Somit ist er auch für das Restaurant Le Courange, die Faces Lounge und das Restaurant Dachgarten zuständig. Neben dem Stern im Guide Michelin erhielt Christian Brandt 17 Punkte und die Auszeichnung „Junges Talent 2015“ im Gault Millau. (fak)

### In Tristan Brandts Kochtopf verschmelzen französische und asiatische Küche.

durch die Garfaktoren. „Ich habe Nudelsuppe für 50 Cent gegessen, die absolut lecker war, und dann ein Menü für 150 Euro gekocht.“ Hier entstand die Idee, asiatische Einflüsse in französische Gerichte zu integrieren. So kocht Tristan Brandt heute in seinem Opus V.

Den Kontakt zum Haus Engelhorn stellte übrigens Harald Wohlfahrt her. Richard Engelhorn war auf der Suche nach jemandem, der die Gastronomie in seinem Haus übernehmen und mit einem neuen Gourmet-Restaurant ein Stern erlangen könnte. Wohlfahrt nannte ihm Tristan Brandt. Dieser hatte durch die 2012 bestandene Küchenmeisterprüfung an der Hotel-

dass wir uns immer wieder selbst übertreffen.“

Trotz der vielen Auszeichnungen der einschlägigen Gourmet-Führer ist der 30-jährige Rheinland-Pfälzer auf dem Teppich geblieben: „Ich bin kein Einzelkämpfer“, betont er. „Es macht mir Spaß, meine Mitarbeiter zu Höchstleistungen zu motivieren.“ Hochmotiviert ist der Sternkoch auch, immer auf der Suche nach neuen Geschmackskombinationen und seltenen Zutaten. Auf seinen Lorbeeren ausruhen – das ist nicht die Sache von Tristan Brandt. Deshalb kann man durchaus die Prognose wagen, dass der zweite Stern nicht lange auf sich warten lässt.