

Sternkoch im Kaufhaus: Tristan Brandt Koffer, Kleider, Kaviar

Gäste, die vollgepackt mit Einkaufstüten das Restaurant betreten? Das hätte es in Harald Wohlfahrts Schwarzwaldstuben wohl nicht gegeben. Tristan Brandt dagegen sieht's mit Wohlgefallen. Sein erstes eigenes Restaurant hat der junge Sternekoch im Dachgeschoss eines Kaufhauses eröffnet, und da bleibt es nun mal nicht aus, dass die Besucher erst nach einer ausgiebigen Shoppingtour bei ihm einkommen. „Somit müssen wir immer mit Gästen rechnen, die spontan kommen, was unüblich für ein Gourmet-Restaurant ist.“

Unüblich – das kann der erst 29-jährige Spitzenkoch, dessen Kunst im neuesten Michelin-Führer mit einem Stern geadelt wurde. Unüblich ist vor allem das Talent, das dem jungen Mainzer offensichtlich in die Wiege gelegt wurde. „Ich habe schon als Kind meiner Mutter in den Kochtopf geschaut und konnte mir nie etwas anderes vorstellen, als Koch zu werden“, sagt er. Als Neuntklässler macht Brandt sein erstes Praktikum in einer echten Restaurantküche. Schon in den ersten Tagen dort festigt sich sein Entschluss: Koch oder gar nichts. Keine Alternative, kein Plan B.

Aber den hätte Tristan Brandt ohnehin nicht gebraucht. Denn nach der Ausbildung im Land&Golf Hotel von Michael Stortz im Gourmet-Dorado Stromberg in Rheinland-Pfalz wird das Ausnahmetalent einfach nur weitergereicht. Von Sternekoch zu Sternekoch. Heidelberg, Baisersbrunn, Shanghai und – Dank der Stelle in Dieter Müllers Drei-Sterne-Restaurant auf der MS Europa – schließlich gleich die ganze Welt.

Von „Chancen“ und „Schicksal“ ist sehr viel die Rede, wenn Brandt seinen beeindruckenden Lebenslauf entfaltet, der sich wie ein „Who is who“ der Spitzgastronomie liest. Aber auch von harter Arbeit spricht er. Von 16-Stunden-Tagen und einer Leistungsbereitschaft, die der völligen Hingabe an den Beruf gleichkommt. Unüblich für einen jungen Mann, oder? Brandt lächelt vielsagend: „Wer etwas im Leben erreichen will, muss hart dafür arbeiten“, sagt er schlicht. In der Kombination mit Talent – eine unschlagbare Arbeitseinstellung.

Die hat wohl auch den Mannheimer Unternehmer Richard Engelhorn überzeugt. Die Idee, sein traditionsreiches Kaufhaus in der Mannheimer Innenstadt mit einem Sternlokal zu krönen,



DEM HIMMEL ÜBER MANNHEIM hat Tristan Brandt mit seinem Restaurant „Opus V“ im obersten Stockwerk des Kaufhauses Engelhorn einen weiteren Stern hinzugefügt.
Fotos: Engelhorn

trieb den Seniorchef schon lange um. Von Harald Wohlfahrt persönlich bekam er Brandt als heißen Geheimtipp empfohlen.

Als das Angebot zu ihm kommt, ist der junge Küchenchef hin und her gerissen. Da lockt einerseits die Chance ein Sternlokal ganz nach den eigenen Wünschen und Vorstellungen zu kreieren, andererseits muss sich Brandt an den Gedanken „Kaufhauskoch“ zu werden, erst gewöhnen. Gourmetgenuss zur Aus-

nüchterung nach dem Konsumrausch? In penibler Handarbeit gefertigte Amuse-Bouches zum neuen Prêt-à-porter-Kleid, aus teurer Designer-Kollektion zwar, aber dennoch von der Stange? Richard Engelhorns Leidenschaft für die Idee „das Äußere perfekt zu umsorgen und ebenso dem Inneren etwas Gutes zu tun“, vermag es, den Kochkünstler zu überzeugen.

Das „Opus V“ darf Brandt dann fast ausschließlich nach seinen eigenen

Wünschen, Vorstellungen und seinem Geschmack entwerfen. Sogar die Auswahl der Stühle trifft er. „Im Design haben wir uns vom Restaurant „noma“ in Kopenhagen inspirieren lassen“, sagt er. Möbel aus warmem, dunklen Kirschholz, gemauerte Natursteinwände, Parkett und viel Glas kennzeichnen das „Opus V“. Im Sommer wird der Service auf die Dachterrasse mit Blick über



Mannheim verlegt. „Angenehm und ungezwungen“, beschreibt Stefan Binz, Geschäftsführer der Engelhorn Gastro GmbH, die Atmosphäre des exklusiven Restaurants, das seinen Namen dem lateinischen Wort für „schöpferisches Werk“ und der Nummer des Mannheimer Planquadrats verdankt, in dem das Kaufhaus seit Anfang des 20. Jahrhunderts beheimatet ist.

In der Küche ist Brandt der Alleinherrscher über fünf weitere Köche, die seiner Philosophie von einer „anspruchsvollen Gourmetküche, zeitgemäß und ohne modischen Schnickschnack“ folgen. „Regionale und saisonale Produkte bilden die Basis unserer kreativen und authentischen Küche, die mit nationalen und internationalen Zutaten ergänzt wird“, sagt Brandt.

Klingt ein wenig auswendig gelernt, aber seit das Urteil der strengen Michelin-Koster gefallen ist, hat Tristan Brandt diese Sätze schon unzählige Male wiederholen müssen. Er tut es gern

und mit Stolz. Vor allem freut es ihn, dass Richard Engelhorns Rechnung mit ihm als Chefkoch voll aufging.

In der Küche hat sich, bis auf einen roten sternförmigen Heliumballon, den die Küchenbrigade am Wasserhahn der Spüle befestigt hat, nicht viel verändert. Ruhig, besonnen und präzise arbeitet das Team rund um den jungen Sternekoch. Von wegen tieffliegende Pfannen und rauer Umgangston. Brandt setzt auf Lob und Eigenmotivation. „Die Zeiten, in denen noch gebrüllt

wurde, sind vorbei. Leistungsdruck ist wichtig, aber das geht auch auf eine andere Art.“ Köche seien wie Fußballprofis. „Sie trainieren Tag für Tag, um das möglichst Beste dann abzurufen, wenn es gebraucht wird“, sagt Brandt. „Nur bei uns in der Küche, da ist jeden Tag Endspiel.“
Sibylle Kranich

Hans Derer: der Chef der sieben Plattenlabels „Wir sind die Trüffelschweine!“

Ein unscheinbares Haus in der schwäbischen Kleinstadt Winnenden, weit hinter Stuttgart. Erster Stock rechts. Am Türschild steht 7 us media group. Klingelt man, kann es schon sein, dass der Boss persönlich aufmacht. Der heißt Hans Derer und steuert von hier aus mit einem überschaubaren Mitarbeiterstamm sieben (!) Labels mit unterschiedlichen musikalischen Schwerpunkten. Sein kleines Imperium nennt er augenzwinkernd „The Indie label with a major attitude“. Derer weiß, wovon er redet. In den 70er-Jahren war er Mitgründer der schwäbischen Progrock-Legende Anyones Daughter, in den 80er-Jahren beförderte er als Pressechef des Inter-cord-Labels Karrieren von Depeche Mode bis Pur. In den 90ern hat er PR gemacht – für Enigma bis zur Kelly Family, und den Welt-Hit „Lemon Tree“ von Fools Garden hätte es ohne seinen Musikverlag wahrscheinlich nicht gegeben. „Ich kenne die Vorteile der Majors.

Die haben Geld und eine Marktbreite. Mit sechs bis acht Veröffentlichungen pro Monat kann es 7us in puncto Diversifizierung damit aufnehmen. Ein herkömmliches Indie-Label schafft das nicht. Doch nur so wirst du vom Handel wahrgenommen.“

In den sieben Jahren seit dem Firmenstart ist ein Label nach dem anderen dazugekommen: Von Jazz bis Hardrock über Soul bis zu deutschem Schlager – und es war immer die unmittelbare Begeisterung für die Musik, die ihn dazu trieb. Gotthilf Fischer inspirierte Derer zur Gründung des „herz7“-Labels, des ersten in der Familie. „Das hat schon was von Triebtäterschaft. Du kannst diesen Job nicht machen ohne die Liebe zur Musik. Als die Download-Ära anbrach, wollte ich eigentlich nicht mehr. Aber dann habe ich immer wieder tolle Acts entdeckt und gedacht, die müssen doch Gehör finden im Land!“. Da war etwa der ehemalige Chicago-Drummer Danny Seraphine, der eine neue Band

gründete. Der gelernte Trommler Derer fackelte nicht lange, und schon gab es ein neues Label: „7 Jazz“. „Dann habe ich Albie Donnelly von Supercharge auf das Label genommen. Der hatte acht Alben und keinen Vertrieb. Dann kam „7 hard“, das heute größte Label. „Die Metal-Jungs geben ja alles.“ Wenn Derer einmal ins Schwärmen gerät, ist er kaum zu bremsen. Der schickt auch noch ganz altmodisch seine jungen Mitarbeiter zu Konzerten. Vielleicht kommen sie ja mit einer Entdeckung zurück. Manche Künstler bewerben sich auch direkt oder werden von Musikverlagen empfohlen.

Sein Geschäftsmodell setzt auf das Prinzip „steter Tropfen höhlt den Stein“. „Wir liefern eine Plattform im Promotion- und Vertriebsbereich, damit die Musik gehört wird. Ob sie gekauft wird, entscheidet aber der Konsument“. Die digitale Vermarktung von Musik werde immer wichtiger, da müsse er auch von seinen jungen Mitarbei-



VON DER SPASSFRAKTION: Die Karlsruher Band Paule Popstar & The Burning Elephant gehört neuerdings ebenfalls zum „Stall“ von Hans Derer.
Foto: pr

tern noch viel lernen. Ob das Radio heute noch den Stellenwert hat wie früher, wisse er auch nicht. Dennoch: „Die großen Öffentlich-Rechtlichen sind schwer zu knacken. Aber wir haben gute Kontakte zu kleinen Sendern, freien Radios oder Webradios, die unsere Sachen auch spielen“. Wenn dann mal ein Major einen Künstler übernimmt – wie im Fall des von Derer entdeckten Andreas Kümmert (Voice Of Germany), ist das letztlich auch eine Bestätigung, irgendetwas richtig gemacht zu haben. „Wir sind die Trüffelschweine“, schmunzelt Derer.

Der Anstoß zu seinem jüngsten Kind kam Derer 2002, als er für die Stadt Calw zum Herrmann-Hesse-Jubiläum einen musikalischen Wettbewerb organisierte: „Da habe ich so gute Sachen bekommen, dass ich schon damals ein Deutschrock-Label machen wollte“. Inzwischen ist daraus „7 D“ geworden: stilistisch offen, mit der Schnittmenge deutsche Sprache. Da gibt es NoRMAhl, eine von Deutschlands dienstältesten Punk-Bands, „die bringen im Januar ein sehr textlastiges Album raus, mit Liedern von Reinhard Mey, Kreissler und eigenen, engagierten Songs. Da

sind wir ganz stolz drauf.“ Da gibt es Singer/Songwriter und Rockpops wie Frank Wesemann oder Kimkoi. Jonathan Reichling operiert mit Pop an der Grenze zum Schlager, und auch die Spaß-Fraktion ist vertreten. Wie etwa die Karlsruher Paule Popstar & The Burning Elephants oder Heavens A Beer aus der Eifel, die nicht nur dialektmäßig in der Nähe der frühen BAP oder Brings angesiedelt sind.

Derer hat sein Hobby zum Beruf gemacht. Eigentlich, meint er nachdenklich, sei das ja gefährlich. Aber er kann es einfach nicht lassen. „Vor fünf Jahren habe ich die Wichtigkeit von Musik am eigenen Leib gespürt. Als wir in Winnenden den furchtbaren

Amoklauf hatten und mich Eltern getöteter Kinder ansprachen, ob wir nicht etwas tun könnten. Wir produzierten eine CD, um Trost zu spenden und Mut zu machen. Ein schwieriges Unterfangen – doch das war für uns alle die beste Therapie. Dass 30 000 Euro eingespielt wurden, war ein toller Nebeneffekt, der auch heute nachhaltig wirkt – im Gründungskapital der Stiftung „Gegen Gewalt an Schulen“.

Thomas Zimmer



EIN LEBEN FÜR DIE MUSIK: Hans Derer, Boss der 7 us media group im schwäbischen Winnenden.

Foto: Zimmer



IN DIESEM FALL EIN JUBILÄUM: 7US feiert die magische Zahl mit einem Sampler.