

Engelhorn Gastro GmbH

Rhein-Neckar | 03.12.2014



Tristan Brandt, Küchenchef. Foto: Engelhorn Gastro GmbH

**Mannheim:
Für das
Gourmet-
Restaurant
OPUS V im
Modehaus
Engelhorn in
Mannheim
reißt die Serie
der**

Auszeichnungen nicht ab: Nach der Kür mit dem Stern durch den Guide Michelin erhielten nun Küchenchef Tristan Brandt und sein Team auf Anhieb 16 Punkte im Gault Millau.

Außerdem verlieh der Restaurant-Führer dem 29-Jährigen den Titel „Junges Talent 2015“. Ein großes Lob spendete auch der „Gusto“: In diesem Führer wurde Tristan Brandt als „Newcomer des Jahres“ apostrophiert. Drei von fünf möglichen Kristallen im „Varta-Führer“ rundeten die Serie der großartigen Bewertungen für das OPUS V ab.

Der Guide Michelin begründete den erstmaligen Stern für das einzige baden-württembergische Gourmet-Restaurant in einem Modehaus wie folgt: „Das internationale Menü, das Tristan Brandt hier bietet, ist kreativ, aufwändig und fein, der Service sehr freundlich, persönlich und diskret, das Ambiente nordisch-chic, luxuriös und gleichzeitig entspannt.“ Der „Gault Millau“ schrieb in seiner Beurteilung: „16 Punkte erreicht auch der von Harald Wohlfahrt und anderen großen Köchen gestählte Perfektionist Tristan Brandt in dem Ende 2013 eröffneten und erstmals bewerteten OPUS V in Mannheim für fein ausbalancierte Kreationen wie seine frittierten Froschschenkel auf Blattspinat und Spinatcreme mit Püree aus fermentiertem Knoblauch und sehr würzigem, nach Koriander und Knoblauch duftendem Frosch-Sud.“

Im „Gusto“ heißt es: „Durch die große Scheibe der offenen Küche im neuen Mannheimer Gourmetrestaurant Opus V kann man die Brigade bei ihrer Arbeit beobachten – und als Chef dieser

Brigade einen ruhig und besonnen agierenden jungen Mann, von dem in den nächsten Jahren noch viel zu hören und zu lesen sein wird: Tristan Brandt, zuletzt Sous-Chef bei Christian Bau in Schloss Berg, davor unter anderem in der Schwarzwaldstube bei Harald Wohlfahrt, ergänzt seine von der Pike auf erlernte französische Basis durch asiatische Produkte und Aromen, für die er nicht zuletzt seit einem Fernost-Aufenthalt ein besonderes Faible hat. Seine Kreationen haben viel Esprit und noch mehr Substanz. Nichts wirkt bloß gewollt, sondern alles auf unangestregte Weise sehr gekonnt, oft von fast schon altmeisterlicher Reife und Abgeklärtheit geprägt. Trotz seines Faibles für die Moderne setzt unser Newcomer des Jahres nicht auf scharfe Kontraste, sondern vielmehr auf weiche Harmonien."

Der Name OPUS V leitet sich ab vom lateinischen Opus (= schöpferisches Werk mit gelungener Komposition) und V steht für das Quadrat O5, wo sich das Restaurant in der sechsten Etage des Modehauses Engelhorn in Mannheim befindet. Es ist das einzige Sternelokal in einer solchen Location im Genießerland Baden-Württemberg. Eröffnete wurde das Restaurant am 22. November 2013. Tristan Brandt hat sein Handwerk und Können bei den besten Köchen erworben. Wie erstklassige Gourmet-Küche produziert und zelebriert werden muss, lernte er bei den Drei-Sterne-Köchen Jean-Georges Klein, Dieter Müller und Christian Bau (als Souschef) sowie bei Harald Wohlfahrt und in der Stillers Cooking School in Shanghai. Unternehmer Richard Engelhorn holte den talentierten Küchenchef für die Verwirklichung seines Gastro-Traumes „Sternelokal“ in sein Modehaus.

Seit August 2013 arbeitete Tristan Brandt gemeinsam mit Richard Engelhorn und Stefan Binz, dem Geschäftsführer der Engelhorn Gastro GmbH, an der Konzeption des OPUS V – dem kulinarischen Meisterwerk der Gastronomie im traditionsreichen Modehaus an den Mannheimer Quadraten. „Wir wollten kein steifes Gourmetrestaurant schaffen, sondern bei uns sollen die Gäste in einem angenehmen, aber ungezwungenen Ambiente hervorragend essen und trinken“, erklärt Stefan Binz das überzeugende Konzept, das nun mit dem begehrten Michelin-Stern im Modehaus belohnt wurde. „Ich freue mich, meinem Chef Richard Engelhorn seinen Traum erfüllen zu können, ein Sterne-Restaurant in seinem Unternehmen zu haben. Er gab mir die Möglichkeit, mich mit dem OPUS V zu verwirklichen. Dafür bin

ich ihm extrem dankbar“, sagt Tristan Brandt.

Der Restaurant-Name OPUS V war dabei von Anfang an Programm. Die Inspiration für die klare und schlichte nordische Atmosphäre in dem vom Stuttgarter Architekturbüro Blocher Blocher Partners großzügig und offen gestalteten Restaurant mit gemauerten Naturstein-Wänden, Möbel aus Kirschholz, Parkett und viel Glas holte sich das Trio bei einem Besuch im Kopenhagener Restaurant „noma“, das mehrfach als „bestes Restaurant der Welt“ ausgezeichnet wurde. „Das größte Glück besteht für uns darin, etwas Außergewöhnliches mit Menschen zu teilen, die unser Konzept, unsere Liebe zum Details und die damit verbundene Leidenschaft erkennen und zu schätzen wissen“, erklärt Richard Engelhorn sein Motiv für die Schaffung des OPUS V, in dem 40 Gäste Platz finden. Auch auf der Terrasse mit ihrer tollen Aussicht wird serviert.

Etwas ganz Besonderes ist der „Chef's Table“ – ein von der Natur gezeichneter Holztisch in einem Separée direkt neben der Küche; wird die Holzwand geöffnet, gibt sie den Blick auf das Geschehen in der Küche des OPUS V frei. Dort konzentrieren sich Tristan Brandt und sein Team (fünf Köche) als Basis ihrer kreativen und authentischen Küche auf erstklassige regionale und saisonale Produkte, die mit nationalen und internationalen Zutaten gekonnt ergänzt wird. „Experimentieren ja, aber die Identität und der Geschmack unserer Produkte sollen dabei stets erhalten bleiben“, erklärt der frisch dekorierte Sternekoch das Motto seiner Gourmetküche. Dabei setzt er vor allem auf ein vertrauensvolles Verhältnis zu den Partnern und Lieferanten, die „wir persönlich kennen und schätzen“, also auf die Bauern, Winzer, Züchter, Pâtissiers, Bäcker und Käseerzeuger in der Kurpfalz.

Jeden Monat stellt Tristan Brandt im OPUS V ein neues Menü zusammen – mit neun Gängen, das die Gäste aber bis auf drei Gänge reduzieren können. Auf der Speisekarte werden nur die Grundkomponenten genannt, aber die Gäste „können sich auf hochwertige Gerichte freuen“, erklärt der Küchenchef.

Und was ist das Besondere an einem Gourmet-Restaurant in einem Modehaus? Tristan Brandt und Gastro-Chef Stefan Binz klären auf: „Wir müssen gegenseitig sehr rücksichtsvoll sein und zusammenarbeiten mit den Kolleginnen und Kollegen im Einzelhandel. Das OPUS V hat im

sechsten Stock des Engelhorn Modehauses die beste Lage in Mannheim. Somit müssen wir immer auch mit Gästen rechnen, die spontan kommen, was für ein Gourmet-Restaurant unüblich ist.“

V.i.S.d.P.: [Engelhorn Gastro GmbH](#)