

# „Es geht nicht ums Sattwerden“

**Haute Cuisine** Sternekoch Tristan Brandt über das Streben nach Perfektion und den Ehrgeiz, jeden Abend seine Gäste zu begeistern

**Brandt**, 32, leitet als Geschäftsführer alle Gastrobetriebe des Modehauses Engelhorn in Mannheim. Für seine Leistung als Küchenchef im Restaurant Opus V erhielt er im vergangenen Dezember vom Guide Michelin einen zweiten Stern.

**SPIEGEL:** Herr Brandt, wie wird man in so jungen Jahren Sternekoch?

**Brandt:** Man braucht, wenn man in diesem Beruf etwas erreichen will, natürlich Ehrgeiz. Und jemanden, der einen unterstützt. Bei mir war es Richard Engelhorn, der hier in Mannheim ein großes Modekaufhaus besitzt. Er wollte unbedingt Spitzengastronomie im Haus haben. Er suchte einen Koch dafür und hat mich, nach einer Empfehlung von Harald Wohlfahrt, angesprochen – obwohl ich noch nie ein eigenes Restaurant geführt hatte.

**SPIEGEL:** Wie haben Sie reagiert?

**Brandt:** Skeptisch. Mein erster Gedanke: Was soll ich in einem Kaufhaus? Ich dachte an typische Kaufhausgerichte, etwa Schnitzel mit Pommes. Ich fuhr aber hin – und Herr Engelhorn und ich hatten ein sehr gutes Gespräch.

**SPIEGEL:** Und dann hat er Ihnen angeboten, ein Spitzenrestaurant für Sie zu bauen?

**Brandt:** Herr Engelhorn hat mir in Aussicht gestellt, ein eigenes Restaurant zu schaffen, ganz nach meinen Vorstellungen. Zuerst sind wir gemeinsam mit den Architekten 2013 nach Kopenhagen ins Noma gefahren, eines der besten Restaurants der Welt. Wir wollten uns inspirieren lassen. Das war am 1. August, meinem ersten Arbeitstag bei Engelhorn. Uns hat im Noma das Schlichte und Zurückhaltende gefallen. Unsere Architekten wollten im Januar mit dem Bau anfangen. Herr Engelhorn bestand darauf, dass alles schon im November fertig war. Er wollte seinen Geburtstag im neuen Restaurant in seinem Kaufhaus feiern.

**SPIEGEL:** Und ein Jahr später, im November 2014, bekamen Sie für Ihre Küche im Opus V den ersten Stern.

**Brandt:** Und vorigen Dezember den zweiten. Unser Ziel war es immer, zumindest einen Stern zu bekommen. Als wir ihn hatten, war die Frage, ob wir uns noch verbessern können. Der Ehrgeiz war geweckt.

**SPIEGEL:** Wie kamen Sie zum Kochen?

**Brandt:** Als ich so acht Jahre alt war, habe ich immer meiner Mutter in den Topf geschaut und sie gefragt, wie sie alles zubereitet. Und wenn sie ihre Freundinnen zu Gast hatte, durfte ich ihr in der Küche helfen. Daraus hat es sich dann ergeben, dass ich nach und nach ganze Mahlzeiten gekocht habe. Als in der Schule das berufsbezogene Praktikum anstand, ging ich in eine Küche. Ich bekam dann von der Ver-

ne Mappe hat er gar nicht angeschaut, sondern nur gesagt: „Sie sind auf Empfehlung eines geschätzten Kollegen hier, wann wollen Sie anfangen?“ Und dann hat er gefragt, was ich verdienen wolle. Ich habe geantwortet, dass das für mich zweitrangig sei. In erster Linie wolle ich bei ihm arbeiten und von ihm lernen. Das fand er gut.

**SPIEGEL:** Und was haben Sie gelernt?

**Brandt:** Ich hatte mir vorgenommen, einmal in meinem Leben in einer Drei-Sterne-Küche zu arbeiten. Ich glaubte, es sei mir auf Dauer zu anstrengend. Dann aber, bei der Arbeit dort, habe ich gemerkt, dass es genau das ist, was ich will: dieses Kochen auf hohem Niveau, diese Perfektion und die Möglichkeit, die Gäste jeden Abend zu begeistern.

**SPIEGEL:** Was ist ein typisches Brandt-Gericht?

**Brandt:** Hamachi mit Rettich und Teriyaki.

**SPIEGEL:** Und das geht wie?

**Brandt:** Hamachi ist eine Gelbflossen-Makrele, der Rücken wird bei uns in Salzlake gebeizt. Der Bauch wird abgeflämmt mit einer Soja-Marinade, sodass der Zucker aus der Marinade karamellisiert. Dazu Rettich-Ravioli mit Avocado-creme und eine Teriyaki-Vinaigrette. Das steht eine Weile auf der Karte, und dann ist es weg und wird vielleicht nie wieder bei uns gekocht.

**SPIEGEL:** Sie haben keine Klassiker auf der Karte?

**Brandt:** Doch, Froschschenkel mit Spinat und schwarzem Knoblauch, das könnten wir immer auf die Karte setzen. Die Gäste lieben das.

**SPIEGEL:** Haben Sie plötzliche Eingebungen, oder tüfteln Sie Ihre kulinarischen Kreationen nach einer Art Formel aus?

**Brandt:** Ich bin der Typ, der einen Zettel und einen Stift auf dem Nachttisch hat und nachts aufwacht und die Ideen aufschreibt. Da stehen dann die Hauptbestandteile drauf. Unsere Gäste bekommen ja auf der Karte relativ wenige Informationen, nur drei Komponenten eines Gerichts; wir wollen sie vorsichtig dazu erziehen, sich bei uns überraschen zu lassen. In der Sterneküche geht es ja nicht vorrangig darum, dass die Leute satt werden. Sie sollen unsere Gerichte so gut und überraschend finden, dass sie unbedingt wiederkommen wollen.

Interview: Joachim Kronsbein



Küchenchef Brandt im Restaurant Opus V  
„Zettel und Stift auf dem Nachttisch“

wandtschaft Kochbücher geschenkt. Ich wollte einfach nur ein guter Koch werden.

**SPIEGEL:** Sie hatten dennoch früh Kontakt zur Haute Cuisine.

**Brandt:** Das war in Heidelberg, zwei Jahre lang bei Manfred Schwarz. Auf der Suche nach neuen Erfahrungen bat ich ihn um Rat. Er meinte, ich solle entweder zu Thomas Bühner oder zu Harald Wohlfahrt nach Baiersbrunn gehen. Ich war gerade mal 20 und dachte, ich kann doch nicht zur Nummer eins in Deutschland gehen. Ich hab dann doch angerufen, Wohlfahrt hat mich zum Vorstellungsgespräch eingeladen, mei-

TANJA KERNEISS / DER SPIEGEL