



Verführung für Auge und Zunge: Gourmet-Türmchen à la Tristan Brandt.

PORTRÄT / TRISTAN BRANDT

Darüber, ob die gelegentliche Anwesenheit von Sternekoch Tristan Brandt in Baden-Baden eventuell die Vorfreude auf ein hiesiges Restaurantprojekt rechtfertigt, kann derzeit nur spekuliert werden. Noch hält sich Tristan Brandt bedeckt, was seine Pläne angeht. Auch der Baden-Badener Geschäftsmann Ernst-Jürgen Wackenhut, den eine persönliche Freundschaft mit dem sympathischen Spitzenkoch verbindet, lässt sich dieses Geheimnis (noch) nicht entlocken. Wer die moderne, kreative und zeitgeistige Küche liebt, für die Tristan Brandt international bekannt ist, kann das kulinarische Talent des gebürtigen Mainzers jedoch derzeit in drei Restaurants erleben: im „Riva by Tristan Brandt“ in Pforzheim, im „epoca by Tristan Brandt“ im schweizerischen Flims und seit Dezember 2022 im „Tambourine Room by Tristan Brandt“ in Miami.

Der erfolgreiche Werdegang des von Kritikern hochgelobten und ehrgeizigen Küchenprofis liest sich wie eine kulinarische Wanderschaft der Extraklasse. Den Beruf des Kochs lernte Tristan Brandt bei Michael Stortz im „Land & Golfhotel Stromberg“. Der vermittelte ihn unmittelbar nach der Ausbildung in die Sternegastronomie zu Manfred Schwarz nach Heidelberg. Es folgten Stationen in Harald Wohlfahrts „Schwarzwaldstube“, erste Auslandserfahrungen im Elsass bei Jean-Georges Klein und ein mehrmonatiger Arbeitsaufenthalt bei Stefan Stiller in Shanghai. Von 2013 an führte er sieben Jahre lang das Mannheimer Restaurant „OPUS V“, das er exakt nach seinen eigenen Vorstellungen und Wünschen gestaltete. Zwei Jahre war Tristan Brandt Geschäftsführer im Restaurant „959“ und in „Pino's Bar“ in Heidelberg und fungiert als Patron und Namensgeber für das „epoca by Tristan Brandt“, das Gourmet-Restaurant des 5-Sterne-Superior-Hotels Waldhaus Flims. Unterstützt wird er bei seiner Arbeit von jungen und kreativen Küchenteams.

WIE TRISTAN BRANDT ZUM STERNEKOCH WURDE

Mit 31 Jahren war Tristan Brandt der jüngste Zwei-Sterne-Koch Deutschlands. Nach einer internationalen Karriere, die ihn durch Europa, Asien und über den Atlantik führte, eröffnet er im November nicht nur ein neues Gourmet-Restaurant in Florida – auch in Baden-Baden wurde der Spitzenkoch in letzter Zeit häufiger gesehen ...



Deutschlands ehemals
jüngster Zwei-Sterne-Koch:
Tristan Brandt baut nationale
und internationale
Restaurantkonzepte auf.



Einfacher Name, große
Gaumenfreude: Rotkopf-
garnele – gerösteter
Brokkoli – Miso – Galgant.

Kreatives Spitzenteam:
der Patron und
Namensgeber mit seinem
Küchenleiter, dem
Nachwuchstalant Niklas
Oberhofer, im Sterne-
Restaurant „epoca by
Tristan Brandt“.



Tisch mit Aussicht: Im Flimser
Gourmet-Restaurant sind die
Gäste umgeben von der
herrlichen Schweizer Natur.

Schon als Kind stand Tristan Brandt gerne gemeinsam mit seiner Mutter am Herd. Während damals deftige Hausmannskost wie Rinderroulade mit Rotkohl auf den Tisch kam – übrigens immer noch eines seiner Leibgerichte, wenn er nach Hause kommt –, ist Brandts eigene Kochkunst heute von seinen diversen kulinarischen ReiseStationen geprägt: Überwiegend sind seine Kreationen französischen Ursprungs und mit asiatischen Einflüssen veredelt. Benannt sind sie stets ganz unprätentiös und selbsterklärend nach den verwendeten Zutaten. So findet sich „Gurke – Dashi – Nussbutter“ ebenso auf Brandts Karte wie „Landei – Kartoffel – Pilze – Kapuzinerkresse“.

Sich auf seinen bisher erkochten Michelin-Sternen und Gault-Millau-Punkten auszuruhen, kommt für den heute 37-Jährigen nicht infrage. Man müsse sich immer wieder von neuen Aufgaben inspirieren lassen und neugierig bleiben, so sein Credo. Auf die Frage, ob er im Bereich der eigenen kulinarischen Weiterentwicklung einen Wunsch habe, fällt dem Sternekoch dann auch gleich etwas ein: Mit einem echten japanischen Sushimeister würde er gerne einmal vor Ort in dessen Umfeld zusammenarbeiten. Überhaupt liebt Tristan Brandt die raffinierte Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten. Ob Forelle, Kaisergranat oder Oktopus, stets gewinnt er den – bevorzugt regional und saisonal vorkommenden – Produkten ihr bestes Geschmackserlebnis ab. Denn auch das gehört zu seinen Grundsätzen: „Die Qualität der Produkte steht immer an erster Stelle. Wenn es in einer Entfernung von 50 Kilometern einen besseren Spargel gibt als beim Bauern um die Ecke, verwenden wir auf jeden Fall den besseren!“ Wer weiß, vielleicht demnächst auch in Baden-Baden? [W](#)

