



TRISTAN BRANDT

PORTRAIT

Über Tristan Brandt

Tristan Brandt (40) ist Spitzenkoch, ehemalig jüngster Zwei-Sterne-Koch Deutschlands, kulinarischer Berater und Unternehmer für nationale sowie internationale Gourmet-Erlebnis-Konzepte. Unter dem Dach „by Tristan Brandt“ übernimmt er Patronschaften für Restaurants, unterstützt Nachwuchstalente und organisiert hochkarätige Gourmet Festivals. Tristan Brandt repräsentiert eine moderne Küche auf französischer Basis mit asiatischen Einflüssen. Er ist Förderer begabter Jungköche, die er ausbildet und in seine kulinarischen Projekte einbindet. Tristan Brandt arbeitete u. a. für MICHELIN-Sterneköche wie Harald Wohlfahrt^{***}, Dieter Müller^{***}, Jean-Georges Klein^{***}, Stefan Stiller^{***}, Jordi Cruz^{***}, Herbert Brockel^{*} und Manfred Schwarz^{*}. 2012 schloss er innerhalb von nur drei Monaten seinen Küchenmeister an der renommierten Hotelfachschule in Heidelberg ab. Anfang Januar bis Juli 2013 ging er auf Weltreise und arbeitete bei Dieter Müller auf der MS Europa. Anschließend setzte er einen weiteren Karriere-Meilenstein, als Richard Engelhorn ihn in das bekannte Mannheimer Modehaus Engelhorn holte, um dessen lang gehegten Traum zu erfüllen, ein eigenes Sterne-Restaurant zu betreiben. Gemeinsam mit Tristan Brandt eröffnete er die kulinarische Bühne OPUS V, ein Gourmetrestaurant, für das das junge Kochnachwuchstalent Brandt innerhalb kürzester Zeit mit 2 MICHELIN-Sternen und 18 Gault&Millau-Punkten ausgezeichnet wurde. Dazu wurde die engelhorn Gastro GmbH gegründet und Tristan Brandt als Geschäftsführer eingesetzt. Hier zeichnete er sich für 130 Mitarbeiter:innen und 9 Gastronomie-Betriebe, davon 2 Sternerestaurants (OPUS V^{**}, Le Corange^{*}) verantwortlich. 2020 wurde er Geschäftsführer des Restaurants 959 & Pino's Bar in Heidelberg und Ende des gleichen Jahres Patron für das Gourmet-Restaurant „epoca by Tristan Brandt“ im 5 Sterne Superior Hotel Waldhaus Flims Wellness Resort. 2022 wurde sein epoca-Küchenchef Niklas Oberhofer mit einem MICHELIN Stern sowie 17 Gault&Millau-Punkten in der Schweiz ausgezeichnet. Im Dezember 2022 erweiterte Tristan Brandt seine internationalen kulinarischen Projekte gemeinsam mit dem Carillon Miami Wellness Resort und startete das neue Fine Dining Restaurant „Tambourine Room by Tristan Brandt“ in Miami (USA/Florida). Dieses Restaurantkonzept vom Guide



TRISTAN BRANDT

MICHELIN Florida 2023 mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnet und ist damit das einzige neue Sternerestaurant in Miami. Im November 2023 wanderte das Restaurant „epoca by Tristan Brandt“ von Flims nach Zürich in das traditionsreiche bekannte Restaurant „Sonnenberg“. Dort war Tristan Brandt als Patron tätig und unterstützte sein Nachwuchstalent und Sternekoch Niklas Oberhofer mit seiner Expertise. Tristan Brandt ist aktuell in der Schweiz als Patron und Konzeptgeber für das saisonale Restaurant „artis by Tristan Brandt“ im Hotel Prättschli Alpine Spa, Arosa tätig. Seit 2023 ist er auch als kulinarischer Patron für die saisonal stattfindende Heidelberger Dinner-Show „WinterVarieté by Tristan Brandt“ tätig. In 2025 wird Tristan Brandt zudem das Patronat für die gesamte Gastronomie im Schloss Reinhartshausen im Rheingau übernehmen, darunter das Fine Dining Konzept „Marcobrunn by Tristan Brandt“, das unter der Leitung der beiden Küchenchefinnen Simone Kubitzek und Hella Eggers in diesem Jahr eröffnet wird. In der ersten Hälfte 2025 folgt zudem die Neueröffnung seines eigenen Konzepts – im Schlossparkrestaurant by Tristan Brandt in Weinheim.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.tristan-brandt.de.

Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten an: Pressestelle Tristan Brandt, c/o 80 GRAD, Corinna Dosch, E-Mail: dosch@80-grad.de

Pressestelle Tristan Brandt

c/o 80 GRAD | Agentur für Digitale Kommunikation

Corinna Dosch, PR & Kommunikation

Mühlenstraße 7 - D-40213 Düsseldorf

Tel.: +49 (0) 211 / 13 95 12 79

Mobil: +49 (0) 176 / 619 232 77

E-Mail: dosch@80-grad.de