

TRISTAN & TRISTAN

ZWEI STERNE, 🍴🍴🍴 UND FÜNF GÄNGE IM NATURKUNDEMUSEUM

Beide heißen **Tristan**, beide sind Stars auf ihrem Gebiet: Der erste, mit zweitem Namen **Otto**, ist verdammt alt, rund 66 Millionen Jahre schätzen die Archäologen, die das Skelett 2012 in Montana ausgruben. Der zweite Tristan heißt mit Nachnamen **Brandt**, und ist, um beim Vergleich zu bleiben, mit 33 Jahren verdammt jung, vor allem dafür, dass er mit seinem Mannheimer Restaurant **Opus V** bereits 18 Punkte 🍴🍴🍴 im Gault&Millau und einen zweiten Michelin-Stern erkocht hat.

Für unser **eat! berlin** Festival haben wir in diesem Jahr ein Treffen dieser beiden so unterschiedlichen Stars arrangiert. Natürlich in Berlin, da der ältere Tristan mit seinen sieben Tonnen Gewicht etwas unbeweglich ist. Der jüngere Tristan ist erheblich flexibler, er reist mit seinem Restaurantteam aus Mannheim an und wird an fünf schön eingedeckten Tischen fünf fantastische Gänge zu Füßen des Namensvetters servieren lassen.

Mi. **28.2.**
5-Gänge Menü mit Weinbegleitung
Naturkundemuseum
Invalidenstraße 43 | 10115 Berlin
Einlass: 20.00 Uhr | Beginn: 20.30 Uhr
179,-

Der Dinosauriersaal ist eine ungewöhnliche Location für einen ebenso ungewöhnlichen, jungen Koch. Tristan Brandt lernte bei Manfred Schwarz in Heidelberg, arbeitete unter Harald Wohlfahrt in der Schwarzwaldstube und bei Auslandsaufenthalten bei Jean-Georges Klein im Elsass sowie in Shanghai, wo er neue Impulse für die deutsche Sterne Küche gewann. 2012 übernahm er das **Opus V** als Küchenchef, das Restaurant ist aber nur eines von vier gehobenen Restaurants

im angesagten Kaufhaus Engelhorn in Mannheim, die Brandt nun auch als Geschäftsführer leitet. Grundlage seiner modernen Küche ist die französische Schule, die er mit lokalen und asiatischen Zutaten kreativ verändert, scheinbar gegensätzliche Aromen so kombiniert, dass dennoch harmonischer Geschmack entsteht. So wird bei den Vorspeisen die tolle Kombination aus Gänseleber, Räucheraal und Yuzu zum Menü gehören, ebenso der Steinbutt als Hauptgang, der mit Zwiebelgewächsen und Blutwurst serviert wird.

Für die Weinbegleitung sorgen **Carolin Spanier-Gillot** vom rheinhessischen **Weingut Kühling-Gillot (VDP)** und **Gunter Keßler** vom pfälzischen **Weingut Münzberg (VDP)**, beide ebenfalls Stars auf ihrem Gebiet. Das wird ein leuchtender Abend.

Optimahl®
Catering. Events. Emotions.