

Tristan Brandt – Steckbrief

- **Geburtsdatum:**
24. Februar 1985
- **Geburtsort:** Mainz, Deutschland
- **Aktueller Wohnort:** Region Mannheim
- **Familienstand:** Verheiratet, Vater eines Sohnes
- **Beruf:** Spitzenkoch, Gastronom, Unternehmer
- **Eigene Marke:** „by Tristan Brandt“
- **Küchenstil:** Moderne französische Küche mit asiatischen Einflüssen



Ausbildung & Karriere

- **Ausbildung:** Kochlehre in der Region Mainz
- **Frühe Stationen:**
 - 2004: *Restaurant Schwarz* in Heidelberg (1 Michelin-Stern)
 - 2006–2008: *Schwarzwaldstube* unter Harald Wohlfahrt (3 Michelin-Sterne)
 - Weitere Erfahrungen bei Jean-Georges Klein (Elsass), Stefan Stiller (Shanghai) und Christian Bau (Victor's Gourmet-Restaurant, Schloss Berg)
- **2010–2012:** Sous-Chef bei Christian Bau
- **2013:** Küchenmeisterprüfung an der Hotelfachschule Heidelberg
- **2013–2020:** Küchenchef im *Opus V* im Modehaus Engelhorn, Mannheim
 - 2014: Erster Michelin-Stern
 - 2016: Zweiter Michelin-Stern

Internationale Projekte & Patronate

Tristan Brandt ist weltweit als kulinarischer Patron aktiv:

- **epoca by Tristan Brandt** (Flims, Schweiz):
 - Eröffnung: Dezember 2020
 - 1 Michelin-Stern, 17 Gault-Millau-Punkte
 - **Tambourine Room by Tristan Brandt** (Miami, USA):
 - Eröffnung: Dezember 2022
 - 1 Michelin-Stern seit Mai 2023
 - **Riva by Tristan Brandt** (Pforzheim):
 - Oktober 2022 bis Dezember 2024
 - **Artis by Tristan Brandt** (Arosa, Schweiz):
 - Eröffnung: Dezember 2023
 - **WinterVariété by Tristan Brandt** (Heidelberg):
 - Seit November 2023
 - **Schlossparkrestaurant by Tristan Brandt** (Weinheim):
 - Geplante Eröffnung: Mai 2025
-

Auszeichnungen & Ehrungen

- Jüngster Zwei-Sterne-Koch Deutschlands (mit 31 Jahren)
- Mehrere Michelin-Sterne für verschiedene Restaurants
- Gault-Millau: Bis zu 18 Punkte
- „Junges Talent 2015“ (Gault-Millau)
- „Aufsteiger des Jahres“ in Baden-Württemberg (2017) [ZEIT ONLINE+1Rolling Pin+1HOGAPAGE+1Wikipedia+1Wikipedia+1LinkedIn+1](#)

Privatleben & Persönliches

- **Familie:** Verheiratet, Vater eines Sohnes
- **Wohnort:** Region Mannheim
- **Hobbys:**
 - Lesen von Kochbüchern
 - Notieren von Rezeptideen, auch nachts
 - Jährliches Grillfest für sein Team

Publikationen & Medien

- **Fernsehauftritte:**
 - Gastauftritte in verschiedenen Kochsendungen
- **Veröffentlichungen:**
 - Beiträge in Fachzeitschriften und Kochbüchern

Tristan Brandt steht für eine moderne, kreative Küche, die französische Techniken mit asiatischen Aromen kombiniert. Mit seiner Marke „by Tristan Brandt“ prägt er die internationale Gastronomieszene und fördert gleichzeitig junge Talente