

## PRESSEINFORMATION

Einstieg in die Sterneliga

### **Der zweitplatzierte Koch des Jahres 2011 Tristan Brandt wird vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet**

Freiburg/ Mannheim, 7. November 2014

**Tristan Brandt und sein Team haben es geschafft. Der renommierte Restaurantführer Guide Michelin hat das Restaurant Opus V mit einem Michelin-Stern geehrt. Tristan Brandt, der sein Talent bereits beim großen Finale des Wettbewerbs „Koch des Jahres“ 2011 mit dem 2. Platz bewies, hat nun erneut großen Grund zur Freude.**

Mit großer Spannung wurde im Mannheimer Opus V die Erscheinung des neuen Michelin-Guides erwartet. So war die Freude riesig, als gestern die neuen Sterne bekanntgegeben wurden und das Opus V auf der begehrten Liste stand. Küchenchef Tristan Brandt hat damit einmal mehr bewiesen, dass sich sein Lebensmotto auszahlt: „Wer etwas im Leben erreichen möchte, muss hart dafür arbeiten“.

Erst vor einem Jahr wurde das Restaurant Opus V in der sechsten Etage des Modehauses Engelhorn eröffnet und hat seitdem seine Gäste begeistert. Die saisonale und regionale Küche besticht ohne modischen Schnickschnack. Sie bildet die transparente Grundlage, auf der das Team um Küchenchef Tristan Brandt zeitgemäße Gerichte zaubert. Ergänzungen aus ganz Deutschland und der internationalen Küche runden die Produktpalette ab. Der Leitfaden bleibt

## The first international chef agency

dabei aber stets: „Experimentieren ja, aber die Identität und der Geschmack der Produkte sollen stets erhalten bleiben.“ Kein Wunder also, dass auch die Kritiker von Michelin entzückt waren und dem jungen Haus den verdienten Stern verliehen. Das Opus V schlägt damit einen steilen Weg bergauf ein. Gratulation!

Doch nicht nur in Mannheim kann man in den Genuss des Talentes von Tristan Brandt, dem neuen Stern am Gourmethimmel, kommen. Als Mitglied der internationalen Agentur Chefservices steht Tristan Brandt für Showauftritte oder fachliche Dienstleistungen in Gastronomie, Wirtschaft, TV und Medien zur Verfügung.

Weitere Informationen unter  
[www.chefservices.de](http://www.chefservices.de)  
[www.restaurant-opus-v.de](http://www.restaurant-opus-v.de)

Abdruck Honorarfrei - Beleg erbeten

### **Kontakt:**

Pressestelle Chefservices  
Carola Haug  
[chaug@chefservices.de](mailto:chaug@chefservices.de)  
Phone: +497612089890  
Mobile: +49176 35418028  
[www.chefservices.de](http://www.chefservices.de)