

Comeback für Restaurant 959 Heidelberg mit Tristan Brandt

Zwei-Sterne-Koch **wird**
Geschäftsführer

Das Restaurant 959, eine der beliebtesten und besten Adressen Heidelbergs, hat ab sofort wieder geöffnet und überrascht mit dem ehemaligen Zwei-Sterne-Koch Tristan Brandt, der hier aber nicht am Herd steht, sondern Geschäftsführer ist. Küchenchef bleibt Dustin Dankelmann, während Sommelière Sabine Schlecht und Barchef Frank Sobania als Neubesetzung für frischen Wind sorgen.

Das Restaurant 959 Heidelberg hat die vergangenen Monate als kreative Schaffenspause genutzt und startet jetzt mit frischen Ideen, kulinarischen Überraschungen und neuen Teammitgliedern wieder durch. Mit Mannheims Kochtalent Tristan Brandt konnte ein Geschäftsführer gewonnen werden, der sowohl die Expertise als Zwei-Sterne-Koch des OPUS V sowie die Erfahrung als Geschäftsführer der engelhorn Gastro GmbH mit neun Betrieben und über 130 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit einbringt. Gemeinsam mit Küchenchef Dustin Dankelmann und dem 959 Heidelberg-Team will Tristan Brandt das Restaurant- und Barkonzept weiterentwickeln.



Tristan Brandt, Dustin Dankelmann, Frank Sobania, Sabine Schlecht (v.l.n.r.)

Klassische Gerichte, modern interpretiert: Seit seinem Einstieg als Küchenchef des 959 Heidelberg vor einem Jahr überzeugte Dustin Dankelmann viele Kritiker von seinem Talent. Mitte März 2020 setzte Corona dieser Erfolgs-Story zunächst ein Ende. Das Restaurant 959 und seine schönen Terrasse sowie Pino's Bar mussten kurz vor der Sommersaison die Türen schließen. Die Zwangspause wurde genutzt, um neue, regionale Lieferanten kennenzulernen. Zudem wurde zwischenzeitlich ein Gemüse- und Kräutergarten angelegt.

Als eine erste Aufgabe für Tristan Brandt galt es Sommelier & Barchef zu finden, die zum Team und dem Gesamtkonzept passen. Mit Sabine Schlecht wurde eine neue Sommelière gefunden. Die studierte Chemikerin, die nach langjährigem Aufenthalt in den USA ihre Liebe zu Wein entdeckte und anschließend einen eigenen Laden für französischen Wein und Käse eröffnete sowie später als Sommelière im Hotel Palace und Hotel Adlon in Berlin tätig war, freut sich auf ihre neue Herausforderung: „Mich reizt der fantastische und hochwertige Weinbestand, aber

auch die kreative moderne Küche von Dustin Dankelmann, die ich in meine Arbeit mit dem Wein einfließen lassen kann.“ Als neuen Barchef präsentiert Tristan Brandt Frank Sobania. Beide verbindet eine langjährige Zusammenarbeit. So war Sobania als Barchef unter Leitung von Tristan Brandt im engelhorn Dachgarten und für die Events im OPUS V tätig.



Restaurant 959 Heidelberg

Das Restaurant 959 Heidelberg serviert mittags ein Mini-Menü für 20 Euro sowie Bodenständiges, wie Rindergulasch, geschmortes Lamm oder Wiener Schnitzel. Abends ist das Kreativmenü zu haben, 7 Gänge für 130 €. Außerdem werden 16 Gerichte à la carte offeriert, darunter die in zwei Gängen servierte Hausspezialität, das Freilandhuhn von Chapon Bressan aus der Bresse-Region (48 € p.P.). Küchenchef Dustin Dankelmann hat bei den Zunftgrößen Stefan Steinheuer (Bad Neuenahr), Yannick Alléno (Paris) und Klaus Erfort (Saarbrücken gelernt und gearbeitet.

Restaurant 959 Heidelberg, Montag 18-23 Uhr, Dienstags bis Samstag 12-23 Uhr. Sonntag geschlossen. Friedrich-Ebert-Anlage

2, Tel. 06221 6742959.

www.959heidelberg.com.

Photocredit: Elmar Witt