



Top-Adressen wie das Restaurant Hessler in Maintal Dörnigheim, das Restaurant Dieter Müller im Schlosshotel Lerbach und das Schloss Reinhartshausen in Eltville gehören zu den Stationen von Sven Elverfeld



12 UHR MITTAGS

ZU GAST BEI SVEN ELVERFELD

FÜR DAS RESTAURANT AQUA IM WOLFSBURGER RITZ-CARLTON HAT SVEN ELVERFELD IN KURZER ZEIT ZWEI STERNE ERKOCHT. WIR DURFTEN IHM GANZ PRIVAT BEIM KOCHLÖFFEL SCHWINGEN ÜBER DIE SCHULTERN SEHEN.

Stadtbrücke Wolfsburg. So lautet die Zieladresse in meinem Navigationssystem, das mich bei Dunkelheit und strömendem Regen an irgendeine Brücke hinter dem Bahnhof führt. Ziel erreicht ... Vom Ritz-Carlton keine Spur. Aber Nach-dem-Weg-fragen geht ja alternativ auch und so führt mich ein freundlicher Herr auf den richtigen Pfad. Ich erreiche die Schranke, die mich nur noch knappe 100 Meter vom Bestimmungsort trennt, kurze Zeit später. Das hell erleuchtete Hotelgebäude, das wie ein offener Kreis gestaltet ist, liegt eingebettet in die künstliche Welt der Autostadt. Inmitten des industriellen Umfelds wirkt das Luxushotel wie ein amerikanisches Erlebniszentrum. Um mich herum herrscht plötzlich geschäftiges Treiben, viele professionell-freundliche Menschen nehmen mir Autoschlüssel, Auto sowie Koffer ab und ich kann mich dem unaufdringlichen Luxus hingeben.

Restaurant Aqua
im Ritz-Carlton
Stadtbrücke
38440 Wolfsburg
© 05361 607091
Fax: 05361 60 8000
www.ritzcarlton.com

Das Gourmetrestaurant heißt Aqua, ist minimalistisch eingerichtet und lenkt den Blick des Gastes auf die faszinierende Wasserlandschaft der Autostadt sowie auf den Hafen des Volkswagenwerkes. Die Gäste kommen von weit her, um sich den himmlischen Kreationen von Sven Elverfeld hinzugeben, der seit 1998 für die Ritz-Carlton-Gruppe arbeitet. Er schaffte es innerhalb weniger Monate, das La Baie im Ritz-Carlton in Dubai zu einem der Top-Restaurants in dem Emirat zu machen. Und kam anschließend nach Wolfsburg, wo er das Gourmetrestaurant Aqua eröffnete und innerhalb kürzester Zeit zu den besten Adressen in Deutschland machte. "Meine Kollegen haben

mich am Anfang belächelt. Was willst Du denn in Wolfsburg?", haben sie gefragt. "Da ist doch der Hund begraben." Doch das war ihm egal, denn die klare Linie und die Eleganz haben ihm von Anfang an gut gefallen. "Ich bin nicht so der plüschige Typ", erklärt der Spitzenkoch postwendend. Seinen ersten Stern erkochte er 18 Monate nach der Eröffnung, Ende 2005 gab es den zweiten. Seine Kritiker überzeugt er mit Kreationen, die gleichermaßen raffiniert wie einfach sind.

Wir fahren am nächsten Morgen zu ihm nach Hause, wo seine Freundin Anika Wyrwa bereits auf uns wartet. Nachdem sie uns die gemütliche Maisonette-Wohnung gezeigt hat, schreitet der gebürtige Hanauer gleich zur Tat: Als Vorspeise können wir uns auf eine thailändische Suppe freuen – "Tom Kha Gai mit Perlhuhn". "Ich habe diese Suppe schon überall auf der Welt bestellt, um zu sehen, wie sie in den verschiedenen Ländern zubereitet wird", erfahre ich. "Das ist meine absolute Lieblingssuppe!", schwärmt er. Koriander, Zitronengras, Peperonischote, Frühlingslauch, Ingwer und Shiitakepilze werden klein geschnitten und zwei Drittel davon für die Suppeneinlage beiseite gestellt. Die Korianderstiele werden mit den übrigen Zutaten plus Galagan-Wurzel in Sesamöl angebraten, mit Geflügelfond und Kokosmilch abgossen und auf die Hälfte reduziert. Insgesamt köchelt der Basisfond, der mit Kafir-Limonenblätter und dem Saft einer Limone aufgepeppt wird, 45 Minuten vor sich hin. In kürzester Zeit duftet es in der Küche herrlich nach Sesam und Zitrone.



Sven Elverfeld und seine Freundin Anika Wyrwa kochen mindestens einmal die Woche gemeinsam

FOTOS: JAN C. BRETTSCHEIDER