



Schnitzel im Ritz

SVEN ELVERFELD Der Dreisternekoch im Wolfsburger Ritz-Carlton ist leidenschaftlicher Dekonstruktivist und Neuerfinder des Gutbürgerlichen. Eine Küchenvisite

VON KATHARINA HEUBERGER



ALLE FOTOS: ANDREA HUBER FÜR €URO

Eisnebel wabert am frühen Vormittag durch die Küche des Restaurants Aqua im Wolfsburger Ritz-Carlton. Sven Elverfeld, 40, rührt in einem Topf mit Minus 196 Grad kaltem Stickstoff. Dann fischt er Mandarinenfilets aus der blubbernden Flüssigkeit, legt sie auf Backpapier und klopft mit einem Plattiereisen auf die gefrorenen Früchte: Knirschend zerfällt die orangene Zitruspracht in kleinste Segmente. Elverfeld strahlt wie ein Junge, der seinen ersten Sandkuchen gebacken hat. „An die komm’ ich sonst gar nicht dran“, erklärt der Aqua-Chef. Nur um gleich zu betonen: „Mit Molekularküche habe ich aber nichts zu tun, Stickstoffkochen ist für mich nur eine nützliche Technik. Ich verstehe mich als Handwerker, nicht als Naturwissenschaftler.“

Werken und Hauswirtschaft gehörten schon in der Schule zu Elverfelds Lieblingsfächern. Und während der Konditorlehre in der hessischen Provinz wurde seine Begeisterung für das Basteln mit Lebensmitteln erst richtig angeheizt. „Ich hab’ gleich noch eine Kochlehre angehängt, um mein handwerkliches Spektrum weiter auszubauen“, erzählt er. Bei großen Namen wie Dieter Biesler und Dieter Müller schulte er sein Händchen weiter. Seit Juni 2000 leitet der Küchenprofi das Aqua des Ritz-Carlton im Herzen der Wolfsburger Autostadt. Eine glückliche Allianz für die deutsche Spitzengastronomie: Ausgestattet mit finanzieller Unabhängigkeit und einer ultramodernen Küche konnte Elverfeld seiner Kreativität freien Lauf lassen und machte das →

Cookin' in the Ritz: Schon der Hotelgründer César Ritz legte Wert auf exzellente Küche und verpflichtete 1864 den legendären Übervater aller Sterneköche: Charles Escoffier

Maître charmeur:
Servicechef Jimmy Ledemazel bespricht die Käsekarte

Schnittkunst:
Kartoffel im kulinarischen Kleinstformat

Gästekcheck:
Ist der Stammgast mit Haselnuss-Allergie dabei?

Lebensrezept:
„Ich bin nicht Koch geworden wegen der drei Sterne, sondern weil mir Kochen Spaß macht.“ Sven Elverfeld beim Stickstoffgefrieren von Mandarinstückchen in der Küche des Aqua in Wolfsburg



Feinmechaniker: Im Aqua wird wie im Künstleratelier filigran mit Pinsel, Pinzette, Spritztülle und Bunsenbrenner gearbeitet. Auf der Suche nach passendem Werkzeug streifen die Köche oft durch Baumärkte. Gardemanger Martin (links), zuständig für kalte Speisen; Entremetier Christian (unten links), Gemüse- und Beilagenkoch; Sarah (Springerin) und Moses, der Saucier, beim Absieben von Kalbessenz



Die Autostadt

Das Wolfsburger Autosanktum – gesponsert von Volkswagen – bietet auf 40 Hektar Erlebnispark Ausstellungen, Filme, Kunstwerke und Veranstaltungen rund um das Thema Mobilität.

Tageskarte

Erwachsene: 15 Euro.
Für Hotelgäste des Ritz-Carlton ist der Eintritt frei.
Plätze für Werksbesichtigungen nur nach Verfügbarkeit.

Kontakt:

© 0800 288 678 238
www.autostadt.de

→ Restaurant innerhalb kürzester Zeit zu einem der besten im Land. Im November 2008 empfing er mit knapp 40 Jahren die höchsten Weihen der kulinarischen Kritik: den dritten Stern des Guide Michelin und 19 Punkte von der Gourmetbibel Gault Millau. Auch im aktuellen €uro-Ranking der Topköche Deutschlands (€uro 02/09) schneidet der Shootingstar glänzend ab. Er rückte auf Platz 5 direkt an Altmeister Harald Wohlfahrt heran.

Ab neun Uhr steht im Aqua jeder auf seinem Platz und schnippelt, mixt, knetet, hobelt, püriert, träufelt und siebt. Sieben Köche und drei Köchinnen arbeiten Elverfeld zu, wie Gehilfen in einem florentinischen Künstleratelier, die das Ausmalen jeweils vorskizzierter Partien am Gemälde des Maestros übernehmen. Je nach Erfahrung und Spezialisierung sind sie verantwortlich für das Zubereiten von Fleisch, Fisch, warmen Beilagen, kalten Vorspeisen oder Desserts.

Hochkonzentriert beobachtet Moses die Kalbsschwanzessenz auf dem Herd. „Die hab ich gestern schon angesetzt. Heute muss sie auch ein paar Stunden ziehen, aber darf sich auf keinen Fall anlegen, sonst war die ganze Arbeit umsonst“, erläutert er die Geduldsarbeit der französischen Saucetradition. Nebenan hantiert Gemüse- und Beilagenkoch Christian mit einer Pinzette und Spritztülle. Mit einem Fingerspitzengefühl, um das ihn jeder Chirurg beneiden würde, befüllt er hauchfeine, leicht pochierter Lauchzwiebelröllchen mit Kartoffelpaste. Eine anschauliche Illustration dessen, was die Autoren des Gault Millau als „außerordentlich aufwendige Feinarbeit“ der Aqua-Küche loben. Mit unzähligen Hand- und Kunstgriffen werden zig Einzelkomponenten für die rund 40 Gänge der Abendkarte produziert.

Dennoch herrscht eine fast unnatürlich entspannte Atmosphäre in der Hochleistungsküche. „Wir müssen uns die drei Sterne jeden Tag neu verdienen, aber die komplexen Abläufe sind so organisiert und verzahnt, dass jeder in Ruhe seine Aufgaben abarbeiten kann. Bei Hektik entstehen nur Fehler“, sagt Elverfeld. Der Meister hilft, wo immer er gebraucht wird: Muscheln pulen, Fische schuppen, übergelaufene Sauce aufwischen. „Ich weiß, dass es Kollegen gibt, bei denen Töpfe fliegen oder die kein Wort mit ihrer Mannschaft reden. Aber ich bin ein harmoniebedürftiger Mensch und schätze familiäre Atmosphäre am Arbeitsplatz.“ Die Anhänglichkeit der Mitarbeiter spricht Bände. Wechseln Köche während ihrer Lehr- und Wanderjahre normalerweise alle zwölf Monate die Stelle, bleiben sie im Aqua in der Regel drei Jahre.

Wenn am Nachmittag Zeit bleibt, etwas Neues auszuprobieren, beugt sich Elverfeld mit dem Souschef über einen kleinen Spiralblock. Dort notiert er seine Eingebungen – meist kommen sie kurz vor dem Einschlafen. „Da bin ich entspannt, da redet niemand“, verrät er den Ursprung seiner Kreationen. Der charakteristische Elverfeld-Stil besteht in der Beschränkung auf drei Hauptprodukte in einem Gericht, deren jeweiliger Eigengeschmack sehr stark erkennbar ist. Dabei wird



Teamspieler: Gardemanger Martin hat etwas Neues kreiert (oben links). Elverfeld: „Wenn eine Idee richtig gut ist, nehme ich die auch.“ Beim Anrichten (übrige Bilder) geht's um Sekunden: Auf dem Teller kommen verschiedene Konsistenzen und Temperaturen zusammen – er muss blitzschnell zum Gast

jedes Aroma in zwei bis drei Texturen variiert und inszeniert: cremig, schaumig, halbgegart, körnig, kross, weich oder bissfest. So findet man auf dem Teller mit dem gebratenen Hirschkalbsrücken kleine Würfelchen einer Hirschsalami, die Beilagenkomponente Sellerie erscheint als Püree vom Knollensellerie sowie roh als Brunoise (Kleinschnitt) vom Staudensellerie, der Rotkohlsalat ist kurz gekocht, warm und knackig.

„Es muss halt was passieren im Mund!“, lautet die Maxime des Meisters. Anerkennend prämierte die Testequipe des Gault Millaut Elverfelds Gaumen-Erlebnispark als „Menü des Jahres 2009“. Der Eintritt in den Olymp jedoch gelang ihm mit völlig eigenständigen, innovativen Neuinterpretationen bodenständiger deutscher Küche, wie Jägerschnitzel mit Pommes oder Pumpernickel mit Bismarckhering. Lamentierte Nietzsche noch vor 150 Jahren, heimatliche Speisen lägen wie „Briefbeschwerer“ im Magen, wäre sich der Philosoph angesichts eines filigran gezupften Sauerfleisches mit Krautgelee und Speck-Espuma mit der Chefredakteurin des Guide Michelin, Juliane Caspar, heute sicher einig: Das verdient den dritten Stern.

Um 18:30 Uhr wird es ernst: Die Gäste kommen. Die Dame vom Service bringt die Bestellung herein: „3 Klassiker-Menüs, Tisch 5“ – der Startschuss für einen perfekt eingespielten Ablauf. Zuerst die Snacks zum Aperitif, dann die Suppeshots und Löffeldegustation als Amuse Bouche. Von der Anrichtestation aus dirigiert der Chef die Reihenfolge der warmen Speisen. „Jakobsmuschel“, sagt er laut und streicht diese auf dem Bon mit einem blauen Filzstift.

Die Zeit läuft. Genau drei Minuten später stehen fünf Köche neben ihm und vollenden gemeinsam das essbare Kunstwerk, dessen Bestandteile sie am Vormittag vorbereitet und jetzt à la minute servierfertig gemacht haben: Die Mandarinensegmente vom Vormittag, Kürbispüree, ein Löffelchen Krustentiersauce, Jakobsmuschel, Kürbiskernöl, Kürbiskernstückchen, Mandarinengelee, Kürbiskrokant, eine Prise Fleur de Sel. Ein letzter Tupfer mit dem Wattestäbchen und der Teller schwebt auf dem Tablett ins Restaurant hinaus. Wie ein exaktes Uhrwerk müssen die vielen Hände millimeter- und sekundengenau zusammenarbeiten. Kein Wunder, dass Elverfeld die Teamfähigkeit seiner Köche als Schlüsselqualifikation betrachtet: „Da mag einer noch so gut kochen, wenn er sich nicht in die Truppe einfügt, funktioniert es nicht.“

Nach 252 Tellern, 15 Arbeitsstunden und mehreren Flaschen Mineralwasser beginnt um 23 Uhr die Freizeit. Christian hat die Gemüsebestellung für morgen abgegeben und macht sich auf in ein Fitnessstudio. „Ohne Sport kann man bei unserer körperlichen Belastung nach ein paar Jahren nicht mehr aufrecht stehen“, sagt Elverfeld. Doch heute widmet er sich lieber dem familiären Betriebsklima. „Wer kommt noch mit auf ein Bier?“ fragt er in die Runde. Alle, außer Christian.



Restaurant Aqua

Menü Aqua:

7 Gänge, 140 Euro

Klassiker Menü:

9 Gänge, 167 Euro

A la carte:

24 bis 56 Euro

Weinreise, zusammen-

gestellt von Sommelier

Jürgen Giesel: je Glas

(0,1l) ab 11 Euro

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

ab 18.30 Uhr

Kontakt

Restaurant Aqua

The Ritz-Carlton,

Wolfsburg

Stadtbrücke

38440 Wolfsburg

www.restaurant-aqua.de

Reservierung

Tel.: 053 61/60 70 91

E-Mail: [info@restaurant-](mailto:info@restaurant-aqua.com)

[aqua.com](mailto:info@restaurant-aqua.com)

