

IN KONTRASTEN VERBUNDEN

TEXT FLORIAN SIEVERS
FOTOS KAROLIN KLÜPPEL



Die neue deutsche Küche vereint Tradition und Moderne – und stößt damit auch international auf große Resonanz. Spitzenkoch Sven Elverfeld hat sie im Restaurant „Aqua“ im The Ritz-Carlton, Wolfsburg mit erfunden.

Eine rund zwei Meter lange Platte aus poliertem Stein ist der zentrale Punkt in der Küche des Drei-Sterne-Restaurants „Aqua“ im The Ritz-Carlton, Wolfsburg: Am sogenannten Pass steht der Chef de Cuisine Sven Elverfeld und verleiht seinen kulinarischen Kreationen die finale Gestalt, bevor sie zu den Gästen gebracht werden. Manchmal richtet er dann Teller an, auf denen Bachforelle aus der Lüneburger Heide eine zentrale Rolle spielt, manchmal beispielsweise auch Altmärker Rehbockrücken oder Saibling mit gerösteten Bucheckern. Niemals aber Hummer, der in vielen anderen Gourmetküchen Standard ist. „Das benutze ich nicht, das wäre mir etwas zu leicht“, sagt Starkoch Elverfeld. Zwar gilt das Krustentier für viele Gäste als besonders edle Zutat – und wäre damit der direkteste Weg, um sie davon zu überzeugen, dass ihnen Spitzenküche serviert wird. Elverfeld aber geht lieber seinen eigenen Weg. Das preisgekrönte Restaurant „Aqua“ in der Autostadt ist einer der Ursprungsorte einer eigenständigen deutschen Spitzenküche, die in den vergangenen 25 Jahren zunehmend auch international für Aufsehen gesorgt hat. Und statt mit importierten Krustentieren setzt diese „neue deutsche Küche“ genannte Schule lieber Akzente mit Neuinterpre-

— 1. In der Sterneküche verschmelzen Präzision, Geschmack und Ästhetik zu einem Gesamterlebnis. — 2. Sternekoch Sven Elverfeld hat die Autostadt im Blick. — 3./5. Neue Aromen zu entdecken und mutig zu kombinieren, gehört im „Aqua“ zum täglichen Anspruch. — 4. Feinste Speisen, perfekter Service und ein Ambiente, das keine Wünsche offenlässt.



tationen beliebter deutscher Klassiker und klug gewählten Zutaten traditioneller Gerichte. So kombiniert sie vermeintlich Schlichtes mit Raffinesse und Tradition mit Moderne.

EIN ORT FÜR VERÄNDERUNGEN

Sven Elverfeld, ein kreativer Geist, der ständig vor Ideen sprudelt und der seit der Eröffnung des „Aqua“ im Jahr 2000 für das Menü verantwortlich zeichnet, ist dabei einer der wichtigsten Impulsgeber. Als er nach Wolfsburg kam, traute noch kaum jemand der deutschen Küche kulinarische Höhenflüge zu. Doch der damals gerade mal Anfang 30-jährige Elverfeld erkannte im Rohbau des The Ritz-Carlton, Wolfsburg einen Ort, von dem aus sich die kulinarische Landschaft Deutschlands verändern ließe – vergleichbar mit ähnlichen Bewegungen etwa in den skandinavischen Ländern oder in Peru, wo seit einiger Zeit erfolgreich auf höchstem Niveau nach althergebrachten Techniken und mit lokalen Zutaten gekocht wird. Elverfelds Ziel im Restaurant „Aqua“ war von Anfang an mindestens ein Michelin-Stern, erzählt er. „Und als der dann da war, habe ich mich gleich am zweiten probiert – und schließlich wollte ich auch den dritten schaffen.“ Mit Erfolg: Seit 2009 wird das Restaurant mit drei Sternen im Guide Michelin geführt. Das Grundprinzip hinter diesem Erfolg spiegelt der Standort des Restaurants perfekt wider: auf der einen Seite das



Heizkraftwerk Nord/Süd, ein mehr als 80 Jahre altes Industriedenkmal, auf der anderen Seite der Neubau des The Ritz-Carlton, Wolfsburg, entworfen vom Architekten Gunter Henn – ein dynamisch-moderner Zweidrittelkreis. Klassisches und Modernes in spannenden Kontrasten miteinander verbunden – genau so kocht Elverfeld auch im Restaurant „Aqua“. „Die Mischung macht's“, sagt er.

BODENSTÄNDIG UND INTERNATIONAL

Wie ansprechend deutsches Essen sein kann, wenn es frisch zubereitet und handwerklich gut gemacht ist, hat Elverfeld einst bei seiner Mutter gesehen, gerochen und natürlich gekostet. Die kochte im heimischen Hanau jeden

Tag für ihn und seinen Bruder, wenn die beiden Jungs aus der Schule kamen. „Bodenständig halt“, sagt der Koch mit feinem hessischem Akzent. „Das prägt.“ Die Familie verbrachte zudem häufig ihre Urlaube im Ausland, wo dann stets die jeweilige Landesküche durchprobiert wurde. So landeten – zusammen mit späteren beruflichen Auslandsaufenthalten etwa auf Kreta, in Dubai oder in Japan – zugleich vielfältige internationale Geschmacksrichtungen in Elverfelds Kochstil. Heute überrascht er seine Gäste gerne auch mit typisch deutschen Produkten wie Rosenkohl, Räucheraal oder Schwarzwälder Schinken, die er raffiniert einsetzt und kombiniert. Bekannt geworden ist auch seine moderne Interpretation des hessischen Klassikers Tafelspitz mit Salzkartoffeln und Frankfurter grü-





— 6. Vertrautes neu schmecken: Im „Aqua“ interpretiert die neue deutsche Küche klassische Aromen mit Leichtigkeit und moderner Raffinesse.



ner Soße. Und noch heute gibt es in jedem „Aqua“-Menü einen Gang auf Hühnerbasis – weil es Elverfeld ein Anliegen ist, zu zeigen, wie aus dem vermeintlich einfachen Produkt gehobene Gerichte entstehen können. Im Gespräch schwärmt der Sternekoch auch von der Vielfalt an Geschmäckern und Texturen, die eine gute Kartoffel bei unterschiedlicher Zubereitung bieten kann. Seit Jahren stammen viele solcher Produkte auf der Speisekarte des „Aqua“ aus deutschen Landen. Ein Jagd- und Metzgereibetrieb aus der Region Wolfsburg etwa liefert Wildschinken, Rehrücken oder traditionelle Wurstsorten. Von anderen Lieferanten bezieht Elverfeld frische Kräuter, die nur in ihrer jeweiligen Saison in der richtigen Qualität verfügbar sind. Beides zeigt: Ansätze wie Saisonalität und Regionalität, die heute in aller Munde sind, haben immer schon die Basis für Elverfelds Küche im Restaurant „Aqua“ gebildet.

LOBENDE WORTE

Nach 25 Jahren haben mittlerweile mehrere jüngere Generationen von Spitzenköchen unter der Ägide von Sven Elverfeld dessen Kochschule durchlaufen, darunter Jan Hartwig vom Münchner Restaurant „JAN“, Mona Schrader vom „Jante“ in Hannover oder Thomas und Mathias Sühling vom Restaurant „Sühling“ in Bangkok. Wer die Ehemaligen fragt, hört dankbare Worte über die zugewandte Leitung des Meisters. Elverfeld selbst ist so viel Lob fast unangenehm. Er öffnet lieber auf seinem Handy den Gruppenchat, über den er und seine ehemaligen Mitarbeitenden in Kontakt bleiben. „Da stehen schon einige Namen auf der Liste“, sagt er lächelnd. Wolfsburg erweist sich damit als wichtiger Ausgangspunkt einer ganzen Bewegung, denn über seine zahlreichen Zöglinge prägt Elverfelds besonderer Stil inzwischen die Identität der gesamten deutschen Gourmetküche mit.

SVEN ELVERFELD

Der Spitzenkoch wurde 1968 in Hanau geboren. Er lernte zunächst Konditor, bevor er eine zweite Ausbildung als Koch absolvierte. Anschließend sammelte er praktische Erfahrungen beim Spitzenkoch Dieter Müller sowie unter anderem in Japan, Dubai und Griechenland. Seit der Eröffnung im Jahr 2000 leitet er das Restaurant „Aqua“ im The Ritz-Carlton, Wolfsburg. Es wurde bereits 2002 vom Restaurantführer Gault-Millau als „Aufsteiger des Jahres“ ausgezeichnet und trägt seit 2009 ohne Unterbrechung drei Michelin-Sterne.

GUT ZU WISSEN*

* Änderungen vorbehalten

GEÖFFNET

Unsere aktuellen Öffnungszeiten für die einzelnen Bereiche und Attraktionen erfahren Sie unter der kostenfreien Service-Hotline **0800 288 678 238** oder unter autostadt.de/service-kontakt/oeffnungszeiten.

SORGENFREI

Unser Serviceteam beantwortet montags bis freitags von 9 bis 18 Uhr sowie samstags, sonntags und feiertags von 10 bis 17 Uhr alle Fragen zum Besuch in der Autostadt unter der kostenfreien Service-Hotline **0800 288 678 238** oder unter service@autostadt.de.

MAGAZIN-ABONNEMENT

Wenn Sie das Magazin „Autostadt & Leben“ der Autostadt regelmäßig und kostenfrei erhalten möchten, senden Sie uns bitte eine E-Mail mit Ihrer vollständigen Adresse an magazin@autostadt.de. Falls wir Ihnen das Magazin nicht mehr zuschicken sollen, informieren Sie uns bitte ebenfalls per E-Mail an magazin@autostadt.de.

TOILETTE FÜR ALLE

Die „Toilette für alle“ im Untergeschoss der Piazza ist auch für Menschen mit Mehrfachbehinderung oder mit Pflegegrad geeignet. Für mehr Informationen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam unter der kostenfreien Service-Hotline **0800 288 678 238** oder unter service@autostadt.de.

BARRIEREFREI

Die Autostadt ist zum größten Teil barrierefrei. Gästen mit eingeschränkter Mobilität empfehlen wir, vor ihrem Besuch Kontakt mit uns aufzunehmen und ihre Wünsche zu äußern, um sich individuell beraten zu lassen. Bitte wenden Sie sich an unser Serviceteam unter der kostenfreien Service-Hotline **0800 288 678 238** oder schreiben Sie uns eine E-Mail an service@autostadt.de.

RAUCHFREI

Das Rauchen ist in der Autostadt gemäß § 1 Abs. 9 und 10 des Niedersächsischen Nichtraucherschutzgesetzes nur in den gekennzeichneten Bereichen im Außenareal gestattet.

HAUSTIERFREI

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass auf dem Gelände der Autostadt das Mitführen von Hunden und anderen Haustieren nicht gestattet ist. Davon ausgenommen sind Blinden- und Begleithunde.

ANREISE

Sie können die Autostadt mit dem Auto oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichen. Genaue Informationen finden Sie unter autostadt.de/service-kontakt/anreise.

FOLGEN SIE DER AUTOSTADT AUCH AUF



#autostadt



autostadt.de



IMPRESSUM

AUTOSTADT & LEBEN
Magazin der Autostadt
Juli – September 2025

Autostadt GmbH
Stadtbrücke
38440 Wolfsburg
Telefon: 0800 288 678 238
Fax: 0800 329 288 678 238
E-Mail: magazin@autostadt.de

HERAUSGEBER / CHEFREDAKTION
Eric Felber

PROJEKTLEITUNG / KOORDINATION
Astrid Rieck

STELLV. PROJEKTLEITUNG / DESIGN
Katrin Metzner

REDAKTION / GESTALTUNG / ARTDIREKTION
muehlhausmoers corporate communications, Berlin

DRUCK
Sattler Premium Print GmbH, Bad Oeynhausen

Alle Rechte vorbehalten
© Autostadt GmbH
Stand: Juni 2025

Dieses Produkt wurde bilanziell CO₂-neutral gedruckt. Die nicht vermeidbaren Emissionen wurden durch Klimaschutzprojekte kompensiert.