

# Timberjacks kommt: So wird die Wolfsburger Gastronomie erweitert

**Aqua und Terra** als Spitzenküche im Ritz Carlton – Von Neueröffnungen bis Traditionsrestaurants

VON ANN KATHRIN  
WUCHERPFENNIG  
UND GUNNAR LONNEMANN

**Wolfsburg.** Ein Restaurant mit amerikanischem Konzept kommt nach Wolfsburg: Das Timberjacks soll in Fallersleben eröffnen. Das Konzept soll unter dem Motto „Beef, Beer und BBQ“ auch Highlights wie Bullenreiten, Live-Musik und eine Cocktailbar bereithalten. Mit der Marke wird die Vielfalt der Gastronomie erweitert. Welche Restaurants Wolfsburg noch zu bieten hat, zeigt diese Auswahl, die keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt.

## Spitzenküche wird im Ritz-Carlton angeboten

In Wolfsburg wird Spitzenküche geboten: Das Feinschmecker-Magazin hat das Restaurant „Aqua“ mit Drei-Sterne-Koch Sven Elverfeld ausgezeichnet. Zum 15. Mal in Folge erhielt das Restaurant im Ritz-Carlton drei Michelin-Sterne.

Ebenfalls im Ritz-Carlton befindet sich das Restaurant „Terra“. Saftig geschmorte Kalbsbraten ist eines der Lieblingsgerichte von Küchenchef Fabian Schröter. Die Gerichte auf der Speisekarte werden regelmäßig ausgetauscht. Im Fokus stehen heimische, qualitativ hochwertige Lebensmittel anstelle von Produkten mit weiten Transportwegen und hohem ökologischen Fußabdruck.

## Mediterranes Essen und spezielle Atmosphäre

Gehobene Küche verspricht auch das „Oberdeck“. Daniel Köhler ist für das Restaurant im Kunstmuseum verantwortlich. Er führt auch das Café Kunstpause, das von Dienstag bis Sonntag in der Zeit von 11.30 bis 15 Uhr einen Mittagstisch anbietet. Dazu gibt es selbst gebackenen Kuchen und Torten aus der hauseigenen Konditorei.

Eine besondere Location ist die „Schlossremise“. Der Küchenstil im Restaurant zeichnet sich durch die klassische deutsche, als auch mediterrane Küche aus. Es gibt Kalbsschnitzel, Rinderfilet, Schwertfisch, Thunfisch oder auch vegetarische Gerichte. Saskia Elverfeld und Mladen Durdic führen das Restaurant am Schloss Wolfsburg bereits seit 2013.

Einen besonderen Anblick verspricht auch das Haus aus Naturholzstämmen vom Timberjacks, das bald in der VW-Stadt eröffnen soll. Das markan-



Zubaid Aref hat den Lieferdienst Burgerme wiedereröffnet.

FOTO: ROLAND HERMSTEIN

te Gebäude soll im Gewerbegebiet in unmittelbarer Nähe zur Autobahn 39, kurz vor Fallersleben zwischen der Autobahnabfahrt und Mc Donalds entstehen. Im Restaurant steht das Barbecue im Mittelpunkt.

## Wolfsburger Gastro-Szene: Hier gibt es Burger und Sushi

Das „Burgerme“ in der Rothenfelder Straße ging nach langer Pause wieder an den Start. „Unsere Kernkompetenz ist der Lieferdienst. 95 Prozent unserer Bestellungen gehen so an die rund 5.000 Kunden am Tag“, erklärt Inhaber Zubaid Aref.

In der Poststraße 31 eröffnete das „Burger and Waffle“. Die Speisen können auch nach Hause geliefert werden. Auf der Karte gibt es unter anderem Süßkartoffel-Pommes, Chicken Nuggets sowie Milchshakes.

Im Restaurant „Universal Burger & Chicken“ in der Porschestraße 34d tauchen die Gäste in die Marvel-Geschichten ein. Die Kunden können Hamburger, Cheeseburger und Chickenburger sowie Pommes, Chicken Wings und Chicken Nuggets bestellen. Im bunten Lokal gibt es auch Süßigkeiten und Popcorn.

In den Designer Outlets Wolfsburg (DOW) eröffnete der

Burgerladen „Five Guys“. Die Einrichtung ist wie in einem typischen „American Diner“, die Farben Rot und Weiß dominieren. Die Besucher können Burger, Pommes, Milchshakes, Hot Dogs und Sandwiches bestellen.

Suppen, Bowls und viele Sushi-Spezialitäten werden bei „Sushifreunde“ angeboten. Das Unternehmen bietet einen Lieferdienst an. Wer vor Ort essen möchte, findet das Restaurant am Brandenburger Platz 3. Japanisches Essen bietet auch „Sushi Berlin“ in der Schillerstraße 37 an.

## Pizza, Pasta und Salate für Freunde italienischer Küche

In Wolfsburg kommen auch Freunde der italienischen Küche auf ihre Kosten. Im Aperitivo in Vorsfelde werden neben den klassischen, herzhaften Pizzen auch süße Varianten angeboten. Geführt wird das Geschäft in der Meinstraße 61 von Loredana Cavallo und Renaldo Simbula.

Im Februar 1986 eröffneten Santina Curcuruto und ihr Mann Mario Mastroeni das La Fontana am Südkopf. In der Porschestraße 82A werden Pizza, Pasta und Salate angeboten.

Das Restaurant „Aalto“ liegt mitten in der Fußgängerzone in Wolfsburg, in der Porschestraße

51. Die Speisekarte ist vielfältig. Es gibt Pasta, Salate, vegetarische Gerichte und Fleisch. Dazu eine monatlich wechselnde Abendkarte mit Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts.

In der L'Osteria im DOW gibt es neben der legendären 45-Zentimeter-Pizza in verschiedenen Varianten auch Pasta und Salate.

## Restaurants in der Autostadt Wolfsburg

Bei den Restaurants in der Autostadt ist wirklich für jeden Gast etwas dabei. In der Bar „Mondo Italiano“ direkt am Mittellandkanal gibt es italienische Snacks und Getränke. Preisgekrönt ist die Bio-Bäckerei „Das Brot“, die bei den Wolfsburgern sehr beliebt ist. Im Grillrestaurant „Beef Club“ steht nicht nur das Fleisch als Hauptspeise im Mittelpunkt, es wird auch der Fokus auf den bewussten Konsum von Fleisch gelegt. Dazu gibt es auch vegetarische Grillgerichte und Grillgemüse.

Bei den Frühaufstehern und Brunch-Freunden ist das Marktrestaurant „Lagune“ sehr beliebt. Es gibt außerdem Mittagsgesichte, Eis vom kalten Stein und Kuchen – alles in Bio-Qualität. Weitere Restaurants in

der Autostadt sind: „AMano“, „Erste Sahne“, „Tachometer“ und das „Esszimmer“.

## Deutsche Küche: Hier gibt es Hausmannskost

Beim Alten Brauhaus Fallersleben stehen klassische Gerichte vom Schnitzel bis zum Grillteller, Vegetarisches und Salate auf der Speisekarte. Auch zur Grünkohl-Saison wird ordentlich aufgetischt. Dazu gibt es selbst gebräutes Bier mit üppigem Sortiment: dunkles, untergäriges und unfiltriertes Pils, Whisky-, Kirschen-, Apfel- und Erdbeerbier.

Das Restaurant im Boutique Hotel „Goldene Henne“ in der Kleiststraße 29 bietet Nudeln, Fleisch und Fisch an. Etwas Besonderes ist hier das Frühstück: Beim sogenannten „Crazy Table“ erwartet Gruppen ab zehn Personen ein riesiges Angebot für die erste Mahlzeit des Tages. Zwei Stunden lang wird neben dem Essen auch Musik geboten.

Besonders zur Spargelzeit ist bei der Kästorfer Gastronomin Ingrid Blume Betrieb. Das Hotel-Restaurant Blume ist unter der Adresse Zu dem Balken 11 zu finden. Neben Spargel werden auch Matjesfilet nach Hausfrauen Art oder verschiedene Sorten Schnitzel angeboten.