

BISTRO Schweizerhof in Hannover

Der Aufstieg des Marcel Elbruda

Der erst 28-jährige Küchenchef im „BISTRO Schweizerhof“ des Crowne Plaza® Hotel Hannover zählt zu den großen Hoffnungsträgern hierzulande. Seine Küche gefällt mit zeitloser Klassik, frischer Kreativität und erstklassiger Produktauswahl sowie pointiert gesetzten Aromen. Der Testreport zur Höchstbenotung.

Jeder Handgriff sitzt. Die zu den Gästen hin offene Showküche ist seine Bühne. Wenn Marcel Elbruda zu den Töpfen greift, Saucen abschmeckt, nachwürzt, Fleisch und Fisch auf den Punkt gart, dann ist er ganz in seinem Element. Dann ist er in offenkundiger Gelassenheit fokussiert auf das, was ihn und seine kleine Brigade antreibt: Für den Genießer das bestmögliche Ergebnis zu erzielen, jede Mahlzeit zu einem sinnlichen Erlebnis zu machen. Der

erst 28-jährige Küchenchef im „BISTRO Schweizerhof“ des Crowne Plaza Hotel Hannover in der Hinüberstraße setzt dort, wo einst hochdekorierte Kochgrößen wie Norbert Schu, Dieter Grubert und Christian Lohse wirkten und das „Küchenwunder von Hannover“ maßgeblich mitinitiierten, seit gut einem Jahr vielbeachtete kulinarische Akzente. Nicht wenige Genussexperten verheißen dem Kochtalent aus Peine eine große Zukunft. Elbruda, mehrjährig Souschef bei Sternekoch Achim Schwekendiek im Gourmetrestaurant von „Schloss Münchhausen“ in Aezeln bei Hameln, zählt zu jener Garde junger Kochtalente aus der niedersächsischen Landeshauptstadt, denen man die Zurückeroberung des seit Jahren vakanten Michelinsterne in näherer Zeit zutraut. Was er auf die Teller zaubert, ist das Ergebnis exzellenter Ausbildung, unstillbarer Passion, ungekünstelter Kreativität und permanenter Weiterentwicklung. Nach unserem Testbesuch sind wir sicher, dass das weit über Hannover bekannte und nachgefragte „BISTRO Schweizerhof“ an die Erfolge anknüpfen wird.

Marcel Elbruda:
strahlender kulinarischer Newcomer im „BISTRO Schweizerhof“ in Hannover.

Lehrmeister Achim Schwekendiek

Die Voraussetzungen dafür sind ideal. Hoteldirektor Klaus-Peter Röding gewährt dem aufstrebenden Küchenchef die notwendigen Freiheiten der Entfaltung und Profilierung (auch was den Einkauf anbelangt), fördert ihn, wo es nur geht. Für so viel wegweisendes Engagement bedankt sich Marcel Elbruda mit einer fulminanten Kochperformance, die klassisch französisch grundiert ist, aber auch souverän die Aromen der Welt einfängt. Virtuos spielt er mit Texturen, Garpunkten und Viktualien, die sämtlich in exzellenter Güte eingekauft werden. Die Anfänge waren für den in Gifhorn Geborenen zunächst im gutbürgerlichen Restaurant „Weißer Schwan“ im nahen Peine verortet. Dann kam es zum lukulischen Erweckungserlebnis „Schwekendiek und Schloss Münchhausen“. „Achim Schwekendiek hat mir das Kochen nochmals neu beigebracht mit seiner klassischen Ausrichtung, der Leidenschaft für die Qualität der Produkte, der Saucen und der weiten Welt der Aromen“, erzählt Marcel Elbruda. Jung, hungrig und mit ganz viel Lust, die Welt zu entdecken, zog es ihn dann ins ferne Neuseeland auf das renommierte Weingut „Hans Herzog Estate“ in Marlborough, wo er für das seinerzeit beste Restaurant der Südinsel erstmals als Küchenchef tätig war. Zurück in seiner niedersächsischen Heimat heuerte Elbruda im Frühsommer 2015 schließlich im Schweizerhof an. Ihm zur Seite steht ein junges, fünfköpfiges Team und mit F&B-Manager Daniel Mahler ein ebenso versierter wie passionierter Restaurant- und Weinexperte. Der 35-jährige Paderborner listet namhafte Stationen in seiner Vita, unter anderem war der Hotelbetriebswirt im „Palace Luzern“ und im „Parkhotel Vitznau“ in der Schweiz tätig.

Das Menü der drei Sonnen

Alle Gänge des drei- bis siebengängigen Menüs sind im Sinne einer kulinarischen Dramaturgie aufgebaut. Unser Testmenü begann mit „Confierter Makrele, Blattspinat, Speckwürfel, Speckgelee und Wildkräuterschaum“. Eine verheißungsvolle Eröffnung von erhabener Leichtigkeit und perfekter Süße-Säure-Harmonie. Dass der junge Herdzauberer ein großes Faible für den Posten des Poissoniers hat, bewies er anschließend eindrucksvoll mit „Schwertfisch im Noriblatt roh mariniert und Tatar, Nas-



Die Wirkungsstätte von Marcel Elbruda und seiner Brigade: das BISTRO Schweizerhof mit offener Showküche.

hirne, Kapuzinerkresse-Püree und Graupensalat“. Eine Kreation, die zum Referenzgericht taugt, weil optisch, haptisch und geschmacklich in exzellenter Machart zubereitet. Selbiges darf dem hernach gereichten „Pfersichgaspacho mit gebratenem Heilbutt, Kartoffelcroûtons, Paspierrealgen, Zitronengelee und confiertem Pfirsich“ attestiert werden. Rundum gelungen und feinst austariert, was das Zusammenspiel der Aromen

anbelangt. Perfekte Texturen und Komponenten bot zudem der „Seeteufel mit Tandoori-Kartoffelpüree, Kohlrabi und Curryravioli“. Das „Geschmorte US-Beef mit Langpfeffer, Blumenkohlpüree und Röstzwiebeltarte“ wiederum war à point gegart und setzte das aktuelle Trendthema BBQ souverän um. Ein weiterer Höhepunkt folgte sogleich: „Rehrücken mit Champignons, Kakaostrudel, glasierter Rote Bete und gegrillter Avocado“.

Abermals ein Gericht mit Wow-Effekt. Superb auch der „Fourme d'Ambert im Brickteig gebacken mit Traubenragout und Feigensenf“. Zum Finale eines hin- und mitreißenden Menüs glänzte die Patisserie mit „Wassermelone, gegrillt, mit Baiser und Ragout, Zitronenmelissencreme und Yuzu-Sorbet“, ein glanzvolles letztes Ausrufezeichen auf eine tadellose Gesamtleistung. Der erträumte Stern, da sind wir hoffnungsfroh, könnte eines Tages über dem BISTRO Schweizerhof funkeln. Wir lassen schon heute die Sonne aufgehen und zwar dreifach. Glückwunsch zur Höchstbenotung!

Ingo Schmidt ■

Kostproben



„Schwertfisch im Noriblatt roh mariniert“, „Pfersichgaspacho mit gebratenem Heilbutt“, „Rehrücken mit Champignons und Kakaostrudel“ und „Wassermelone mit Zitronenmelissencreme und Yuzu-Sorbet“.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT



BISTRO Schweizerhof

Crowne Plaza® Hotel Hannover

Hinüberstraße 6, D-30175 Hannover
Tel.: 0511-3495-0
Bistro: 0511-3495-253
bistro@cphannover.de
schweizerhof-hannover.de/bistro

Direktor: Klaus-Peter Röding
Küchenchef: Marcel Elbruda
F&B-Manager: Daniel Mahler

Service: Ausgezeichnet
Weine: Sehr gut
Ambiente: Urbanes Laissez faire