

2-Sterne-Koch Luis Hendricks geht ins ehemalige Aqua nach Wolfsburg

Mit 27 Jahren der Jüngste unter den Topköchen Deutschlands

Das Restaurant Aqua im Hotel Ritz-Carlton Wolfsburg will es doch noch einmal wissen: Nach dem Abgang von 3-Sterne-Koch Sven Elverfeld im März, übernimmt ab August Luis Hendricks als Küchenchef die kulinarische Leitung des neuen Restaurants, das sich derzeit in der Planungs- und Entwicklungsphase befindet und noch keinen Namen hat. Ein Eröffnungstermin steht noch nicht fest.

Der 1999 in Burgwedel in Niedersachsen geborene Hendricks ist der jüngste Zwei-Sterne-Koch Deutschlands, er wurde 2025 im Restaurant Pietsch in Wernigrode vom Michelin ausgezeichnet, wo er gemeinsam mit Inhaber Robin Pietsch am Herd stand.



Luis Hendricks, Ritz-Carlton

Die Küche des 27 Jahre alten Kochs steht in der Selbstdarstellung für handwerkliche Präzision, Kreativität und eine geschmackliche Identität, die sich über viele Jahre und zahlreiche Reisen durch Asien entwickelt hat. Wichtig dabei sind ihm intensive Aromen, Tiefe, Balance, Säure und Umami – kombiniert mit einer modernen europäischen Basis und den Einflüssen unterschiedlichster asiatischer Esskulturen. „Die Nähe zu meiner Heimat und zu den Menschen der Region ist für mich ein wichtiger Antrieb. Gleichzeitig freue ich mich darauf, meine persönliche kulinarische Handschrift weiterzuentwickeln. Gemeinsam mit dem Team des The Ritz-Carlton möchte er einen Ort schaffen, der für Gastfreundschaft, Qualität und eine unverwechselbare Kulinarik steht.

Das Ritz-Carlton mit 170 Zimmern und Suiten liegt inmitten der Autostadt in Wolfsburg. Der freischwimmende und 40 Meter lange ganzjährig beheizte Infinity-Pool im Hafenbecken ist vor dem denkmalgeschützten Volkswagen-Kraftwerk mit seinen vier hohen Schornsteinen ein Eyecatcher. Ein ebenso spektakulärer Blick

bietet sich den Gästen aus dem Fitness-Bereich des Ritz-Carlton Spa & Kraftwerk. Über 600 Kunstwerke mit dem Schwerpunkt der Fotografie prägen das Ambiente des Hauses, ebenso wie die Ausstattung von Elliott Barnes.

Foto: Matthias Leitzke