



Die Welt aufgetischt

Au Quai Grüne Arme-Jogger, blumiger Longblazer und grüne Sonnenbrille: Diese Frau hat Geschmack. Auch kulinarisch. Das beweist Sylviane Caressa seit 15 Jahren im Au Quai

Mit französischem Akzent entschuldigt sich Sylviane Caressa charmant für ihre fünfminütige Verspätung. Herrliche fünf Minuten. Zeit, den Blick zu genießen: Von der Terrasse ihres Restaurants Au Quai schweift er über Elbe, Werftkräne und große Pötte. Ohne Frage: Dieses Lokal, in unmittelbarer Nähe zum herben Fischmarkt und edlen Möbeldesignern, hat Flair – internationales. Kein Wunder, denn bevor sich die Französin mit italienischen Wurzeln endgültig in der Hansestadt niederließ und sich damit – vorerst – zu einer neuen Heimat bekannte, hielt es sie nie lange an einem Ort. Die heute 57-Jährige bereiste die Welt, spricht fünf Sprachen fließend. Reiseleiterin, Hotelmanagerin, Modedesignerin, Einkäuferin, Antiquitätenhändlerin: – „Sobald ich etwas kann, muss ich wieder etwas Neues lernen.“

Seit mittlerweile 15 Jahren betreibt sie mit ihrem vier Jahre jüngeren Bruder Enzo das elegante Fischrestaurant an der Großen Elbstraße. Langweilig

wird ihr dabei nicht. „Die Gastronomie ist eine Herausforderung“, betont Sylviane Caressa. Ob sie eine Perfektionistin sei? „Mein Bruder reicht, er ist Extrem-Perfektionist. Wenn ein so großes Restaurant funktionieren soll, muss alles stimmen: Service, Küche, Atmosphäre, Sauberkeit, Preis, Leistung...“

Im Au Quai passt das. Neue Gäste spüren die Weltoffenheit sofort, die wie ein leichter Sommerwind durch die Räume weht. Stammgäste werden – „typisch französisch“ – mit zwei Wangenküssen rechts und links begrüßt. Die Einrichtung: elegant-lässig. Die Karte: Geflämmt Färöer Lachs, Austern, Wilder Atlantik-Baby-Steinbutt – alles international angehaucht und von vielen Ländern inspiriert. Eine Delikatessenspezialität: Ceviche – Tintenfisch und Jakobsmuscheln auf Jalapenos, jungen Zwiebeln und schwarzem Sesam. Der Vorspeise folgt das Lengfischfilet an Bouillabaisse-Risotto – vollendete Glückseligkeit.

„Wir kennen unsere Gäste gut und wissen, wie wir sie glücklich machen können“,

betont Sylviane Caressa. Da ist es gut, dass sie sich auf ihr 32-köpfiges Team hundertprozentig verlassen kann. „Unsere Mitarbeiter sind uns wichtig“, sagt sie und begrüßt eine neue Kollegin zu Schichtbeginn ebenfalls mit Wangenküssen. Das Miteinander stimmt. Wer in der Küche arbeitet, bekommt zwei freie Abende pro Woche – keine Selbstverständlichkeit in der

Das Team samt Anhang – inszeniert als lebensfrohe Variante von Da Vincis Abendmahl

Gastrozone. „Hier müssen alle hart arbeiten, schließlich erwarten die Gäste jederzeit eine gleichbleibende Qualität der Küche. Da ist es wichtig, dass sich die Mitarbeiter auch erholen können und Zeit für sich und die Familie haben.“

Auch der Chef lebt es vor. Als Vater einer Siebenjährigen genießt Enzo Caressa es, dass seine Schwester abends den Laden wirft und er sein Privatleben zum Krafttanken nutzen kann. „Wir haben klare Arbeitsteilung“, sagt er, der schon mit elf Jahren im Restaurant des Vaters im französischen Bourges begonnen hat. „Sie ist die Frontfrau, ich bleibe lieber im Hintergrund.“ Hintergrund bedeutet: „Ohne Enzo hätten wir das hier nie geschafft. Allein die ganze Logistik, die man braucht, um ein Lokal dieser Größe zu betreiben, hätte ich komplett unterschätzt“, sagt Sylviane Caressa. Schließlich geht's um rund 180 Plätze im Restaurant plus Eventlocation für rund 300 Gäste. Und was macht sie, wenn sie zu Hause ist? „Ich verbringe meine Freizeit am liebsten im Bett und genieße die Zeit mit meiner 15-jährigen Tochter.“ Zeit zum Weiterziehen? „Noch nicht“, betont sie nachdrücklich. „In der Gastronomie habe ich noch längst nicht ausgelernt.“ / Ilona Lütje

Die Frontfrau und der Mann im Hintergrund: Enzo und Sylviane Caressa



● Große Elbstraße 145 b-d (Neustadt), Mo-Fr ab 12 Uhr, Sa ab 18 Uhr, Telefon 38 03 77 30; www.auquai.de