



---

RESTAURANT AQUA – PUBLIC RELATIONS  
DANIELA HEYKES  
daniela.heykes@ritzcarlton.com  
0049-(0) 5361-606023

## **Drei Michelin-Sterne erstmals über Norddeutschland Restaurant Aqua und Küchenchef Sven Elverfeld erreichen höchste Auszeichnung der Gourmetwelt**

Wolfsburg/Chevy Chase (Maryland, USA) - 12. November 2008 – Große Freude im The Ritz-Carlton, Wolfsburg: Die renommierte Gourmetbibel Guide Michelin zeichnet in der neuen Ausgabe für das Jahr 2009 das Gourmetrestaurant Aqua mit dem dritten Stern aus. Chef de Cuisine Sven Elverfeld, Maitre Jimmy Ledemazel und Chef-Sommelier Jürgen Giesel und ihre Teams sind seit der Eröffnung der Autostadt im Jahr 2000 acht Jahre lang unbeirrt und konsequent ihren Weg gegangen und werden nun mit den höchsten kulinarischen Weihen belohnt. Zum ersten Mal seit der Veröffentlichung der ersten deutschen Ausgabe vor 44 Jahren gehen drei Sterne nach Norddeutschland. Das Aqua zählt somit zu den neun Drei-Sterne-Restaurants in Deutschland, die mit „einer der besten Küchen aufwarten, die eine Reise wert sind“ (Definition Michelin).

Hervé Humler, President International von The Ritz-Carlton Hotel Company, L.L.C., zeigt sich stolz: „Wir sind begeistert, dass unser Haus in Wolfsburg als erstes Ritz-Carlton drei Michelin-Sterne erreicht. Durch diese beeindruckende Leistung avanciert es zu unserem kulinarischen Aushängeschild weltweit. Wir haben immer an das Potenzial des Standortes Wolfsburg und der Autostadt geglaubt.“

„Der dritte Stern ist eine sehr große Bestätigung für mich und das gesamte Team. Ein sensationeller Erfolg, an dem jeder einzelne durch tägliches Streben nach Perfektion in Verbindung mit einer großen Portion Leidenschaft und Spaß beteiligt ist“, freut sich Sven Elverfeld.

Der neue Drei-Sterne-Koch weiter: „Besonders jedoch möchte ich mich für die langjährige und kreative Unterstützung bei Souschef Jens Fischer und Chef-Pâtissiere Nadja Hartl bedanken. Ohne die permanente Unterstützung von Hoteldirektion und Autostadt-Geschäftsführung, ohne deren klares Bekenntnis für Qualität, wäre diese Auszeichnung unserer Arbeit nicht möglich gewesen.“

Über die Jahre hinweg hat Elverfeld (40) an seinem Kochstil konsequent gefeilt, der mit einer durchdachten und überzeugenden Kombination von Einfachheit und Raffinesse besticht. Die Konzentration auf das Wesentliche, klare Strukturen auf dem Teller und das gelungene Spiel des Eigengeschmacks der Produkte mit den unterschiedlichsten Texturen ist ihm wichtig. Seine modern-europäische Küche basiert auf klassischen Elementen, die gerne mit ungewöhnlichen Kombinationen überrascht. Um der Kreativität und Inspiration noch mehr Raum zu lassen, kocht das Aqua-Team seit August in einer der modernsten Küchen des Landes, die nun die doppelte Fläche als bisher bietet.

Der Hesse Elverfeld, der seit zehn Jahren für The Ritz-Carlton tätig ist, ercochte nach nur einem Jahr im Aqua den ersten Stern. 2005, vier Jahre später, folgte Nummer Zwei. Der gelernte Koch, Konditor und Küchenmeister zählt zu seinen Mentoren die Kochlegenden Dieter Biesler und Dieter Müller. Weitere Stationen seiner beeindruckenden Karriere sind die Restaurants Hessler in Maintal Dörnigheim sowie Humperdinck im Frankfurter Westend. Bei Auslandsaufenthalten in Japan, auf Kreta und in Dubai erweiterte er seinen Erfahrungsschatz.

Das The Ritz-Carlton, Wolfsburg verfügt über 174 Zimmer und Suiten und liegt inmitten der Autostadt, dem Kompetenz- und Erlebniszentrum rund um das Thema Mobilität. Architektonisch eindrucksvoll als offener Kreis gebaut, bietet das vielfach prämierte Luxushotel neun Konferenzräume, die Restaurants Aqua, The Grill und Hafenterrasse sowie die Newman's Bar. Über 600 Kunstwerke mit dem Schwerpunkt der Fotografie prägen das Ambiente des Hauses, ebenso wie die modern-klassische Ausstattung der renommierten französischen Innendesignerin Andrée Putman. Weitere Informationen und Buchungen unter Telefon 05361-607000 und im Internet unter [www.restaurant-aqua.com](http://www.restaurant-aqua.com) oder [www.ritzcarlton.com/wolfsburg](http://www.ritzcarlton.com/wolfsburg).