

## **Sven Elverfeld prägt Geschmacksnuancen**

### **Gault Millau verleiht Restaurant Aqua und Küchenchef Sven Elverfeld**

#### **19 Punkte und wählt *Visionen & Impressionen* als Menü des Jahres**

Wolfsburg, 19. November 2008 – Das Gourmetrestaurant Aqua im The Ritz-Carlton, Wolfsburg ist nun endgültig im kulinarischen Olymp: In der soeben erschienenen Ausgabe des Gault Millau 2009 erhält das Aqua mit seinem Küchenchef Sven Elverfeld 19 Punkte. Das Restaurant in der Autostadt des Volkswagen Konzerns gehört damit zu den zehn besten Restaurants in Deutschland, welche die „Höchstnote für weltbeste Restaurants“ erreichen, so der Gault Millau. Und damit nicht genug - die Test-Equipe des Gault Millau zeichnet seine „Aqua Impressionen und Visionen“ als das „Menü des Jahres aus“. Erst wenige Tage zuvor erhielt das Aqua vom Guide Michelin den dritten Michelin Stern.

Elverfeld und sein Team überzeugten die gestrenge Jury des Gault Millau durch „außerordentlich aufwendige Feinarbeit“, die „von der Verwandlung des Trivialen in höchste Kochkunst zeugt“. Der 40-Jährige ist „prägenden Geschmacksnuancen des Alltäglichen auf der Spur“. In den sehr eigenen Interpretationen von *Sauerfleisch vom Eisbein mit Röstkartoffeln und Mixed Pickles*, *Rehrücken aus der Altmark* und *Bretonischer Seezunge - moderne Finkenwerder Version* sieht der Gault Millau den „überzeugenden Beweis dafür, dass sich das Aufspüren privater Produktlieferanten mehr denn je lohnt – und Elverfelds ganz eigenständige Küche den 19. Punkt verdient“.

Generaldirektor Lothar Quarz zeigt sich sehr stolz: „Unbeirrt ein Ziel im Auge zu haben, kompromisslose Qualität zu bieten und ein hervorragendes Team konstant zu fördern, zahlt sich immer aus. Bei der Eröffnung des The Ritz-Carlton am Standort Wolfsburg waren die Zweifler noch in der Überzahl.

Heute, acht Jahre später, ist das Haus beim Gourmetmagazin *Der Feinschmecker* „Trendhotel des Jahres“ und die wichtigsten Gourmetführer vergeben allerhöchste Noten.“

Gault Millau erkannte bereits früh das Talent von Sven Elverfeld, der nunmehr seit zehn Jahren in den Diensten von The Ritz-Carlton steht. 2002 zum „Aufsteiger des Jahres“ mit 17 Punkten gekürt, folgte zwei Jahre später die Ernennung zum „Koch des Jahres“ mit 18 Punkten.

Elverfeld hat ein Gespür für junge Talente, ebenso wie seine einstigen Lehrmeister Dieter Müller und Dieter Biesler, die schon früh wussten, dass aus dem Hessen einmal ein großer Koch wird. Souschef Jens Fischer ist Elverfelds rechte und linke Hand, Pâtissiere Natja Hartl wird vom Gault Millau als „Dessertkünstlerin“ beschrieben, Maitre Jimmy Ledemazel leitet den „perfekten Service mit unnachahmlichem Witz und grandioser Spontaneität“ und Sommelier Jürgen Giesel hat auch für „erfahrene Weinnasen“ Empfehlungen parat.

Sven Elverfeld wird sich auf diesen Lorbeeren nicht ausruhen, der Umbau der Aqua-Küche zu einer der modernsten des Landes verspricht Verheißungsvolles. Nun auf die doppelte Größe angewachsen, ist mehr Raum für verbesserte und optimierte Arbeitsabläufe vorhanden. Weitere Neuerungen sind Geräte für modernste Garmethoden, ein Herdblock mit verschiedenen Heizfeldtechniken und ein Rotationsverdampfer für die Extrahierung von Naturaromen.

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) und [www.ritzcarlton.com/wolfsburg](http://www.ritzcarlton.com/wolfsburg).