

## **SVEN ELVERFELD - KÜCHENCHEF IM RESTAURANT AQUA MIT DEKONSTRUIERTEN KLASSIKERN DER ERINNERUNG AUF DER SPUR**

WOLFSBURG, May 2010 - Nach zehn Jahren im Gourmet-Restaurant Aqua zählt Sven Elverfeld ganz klar zur Kochelite Deutschlands. In dieser Zeit hat der heute 41-jährige seine Küche kontinuierlich weiter entwickelt. Das kontrastreiche Umfeld Wolfsburgs ist für ihn dabei nicht selten inspirierender Ideengeber. Ästhetische Optik und ausnahmslose Qualität zeichnen seine Kreationen ebenso aus wie die jüngsten Ehrungen. So führt der Guide Michelin aktuell das Aqua mit drei Sternen, während der Gault Millau 19 Punkte und der Feinschmecker seine Höchstnote von 5 F vergibt. Im Ranking der St. Pellegrino "World's 50 Best Restaurants" findet sich das Aqua 2010 auf dem 34. Platz weltweit.

Elverfelds ganz eigenständiger Kochstil besticht mit durchdachten Kombinationen von Einfachheit und Raffinesse. Der Fokus seiner Avantgarde-Küche liegt stets im Wesentlichen und konzentriert sich auf die Harmonie von Aroma, Eigengeschmack und Textur. Besonders reizt es ihn, Traditionsgerichte oder klassische Garnituren wiederzuentdecken und neu zu interpretieren. Nicht zuletzt deshalb gilt der gebürtige Hesse längst als leidenschaftlicher Dekonstruktivist und Neuerfinder des Gutbürgerlichen. Mit „Tafelspitz vom Müritz Lamm mit Frankfurter Grüne Sauce“ oder „Betonische Seezunge – moderne Finkenwerder Art“ möchte er bei seinen Gästen bewusst Erinnerungen an die eigenen regionalen Wurzeln wachrufen. So kann ein Essen im Aqua zu einer emotionalen Reise in die eigene Kindheit werden. Klassiker, die tief im Geschmacksgedächtnis verankert sind, zerlegt Elverfeld in ihre ursprünglichen Bestandteile, spielt mit verschiedenen Texturen und setzt die Aromen überraschend neu zusammen. Moderne Techniken und Garmethoden kommen genauso zum Einsatz wie klassische Zubereitungsarten. Dabei schwört er nicht nur auf Top-Qualität aller verwendeten Zutaten, sondern auch auf einen ausgeprägten Regionsbezug der Produkte, die er täglich von ausgewählten deutschen und europäischen Lieferanten bezieht.

Seine Philosophie „Erreiche Dein Ziel mit Engagement und Liebe zum Detail“ zeigt ihren Erfolg in den großen Anerkennungen der letzten Jahre und bestätigt sein Konzept. Seit November 2008 zählt mit dem dritten Stern im Guide Michelin 2009 auch die höchste Auszeichnung in seiner bisherigen Karriere dazu. Sie machte ihn mit dem Aqua zum ersten Drei-Sterne-Koch in Norddeutschland und einem von neun deutschlandweit. Zeitgleich verlieh der Gault Millau 19 Punkte sowie die Auszeichnung „Menü des Jahres“ für Elverfelds Visionen & Impressionen, nachdem er im Jahr 2002 „Aufsteiger des Jahres“ und 2004 „Koch des Jahres“ wurde.

Das Gourmet-Magazin Der Feinschmecker hat dem Aqua 2009 die Höchstbewertung von 5 F zugesprochen. Das aktuelle Ranking vom August 2009 führt ihn als sechstbesten Koch Deutschlands und sieht das Aqua auf Platz 1 der besten Trendküchen des Landes. Bereits einige Jahre zuvor wurde das Aqua zum „Restaurant des Jahres 2002“ und Sven Elverfeld zum „Koch des Jahres 2007“ gekürt. In der Bestenliste des Euro Magazins vom Februar 2009 etabliert sich Sven Elverfeld auf Platz 5 der besten Köche Deutschlands. Der Aral Schlemmer Atlas 2010 würdigt ihn als einen der Spitzenköche des Jahres 2010 und vergibt mit fünf Kochlöffeln seine Höchstnote.

Mit Sven Elverfeld glänzt auch sein Team. Der Feinschmecker vergab im August 2009 den fünften Platz für das Service-Team unter der Leitung von Jimmy Ledemazel, während sich Nadja Hartl in der Kategorie der besten Pâtissiers Deutschlands auf Platz 4 verbesserte.

Zu Beginn seiner Laufbahn absolvierte Elverfeld zunächst eine Lehre zum Konditor, ehe er sich der Kochausbildung widmete. Seine erste Station führte ihn zu Dieter Biesler in die Guttschänke auf Schloß Johannisberg. Die darauf folgenden Auslandsaufenthalte auf Kreta und in Japan waren in seiner Laufbahn ebenso wichtig wie die mit einigen höchsten Auszeichnungen gewürdigten Restaurants, darunter das Restaurant Humperdinck im Frankfurter Westend, das Restaurant Hessler in Maintal Dörnigheim sowie das Restaurant Dieter Müller im Schlosshotel Lerbach in Bergisch-Gladbach.

Nachdem der Hanauer 1998 seinen Abschluss zum staatlich geprüften Gastronom und Küchenmeister an der Hotelfachschule in Heidelberg absolvierte, begann seine Karriere bei The Ritz-Carlton: Von 1998 bis 2000 leitete er das Gourmet Restaurant "La Baie" im The Ritz-Carlton, Dubai, um dann anschließend im damals gerade neu entstandenem The Ritz-Carlton, Wolfsburg das Gourmet Restaurant Aqua mit zu eröffnen. So konnte er hier von Anfang an seine eigene Vision in die Konzeption und Gestaltung des Restaurants einfließen lassen und sorgte mit seinem Team dafür, dass es innerhalb kürzester Zeit zu den besten Adressen in Deutschland avancierte.

### **Auszeichnungen seit Eröffnung des Aqua**

#### **2010**

Platz 34 der besten Restaurants weltweit für das Aqua im "St. Pellegrino 50 World's Best Restaurants" Ranking 2010

Platz 4 der besten Köche Deutschlands für Sven Elverfeld im Ranking des Euro Magazins vom Februar 2010

Platz 4 in der Hornsteinliste 2010 für das Aqua im April 2010

#### **2009**

3 Sterne für Sven Elverfeld im Guide Michelin 2010

19 Punkte und 4 Hauben im Gault Millau 2010

Höchstbewertung von 5 F für das Aqua im Der Feinschmecker Guide 2010

Platz 1 für das Aqua in der Kategorie 'Trendküche 2009' des Gourmet Magazins Der Feinschmecker

Platz 5 für das Serviceteam um Jimmy Ledemazel und Platz 4 für Chef Pâtissier Nadja Hartl im Gourmet Magazin Der Feinschmecker

Platz 6 der besten Köche Deutschlands für Sven Elverfeld im Gourmet Magazin Der Feinschmecker

Spitzenkoch des Jahres mit Höchstnote von 5 Kochlöffeln im Aral Schlemmer Atlas 2010

Platz 5 der besten Köche Deutschlands für Sven Elverfeld im Ranking des Euro Magazins vom Februar 2009

Platz 57 der besten Restaurants weltweit für das Aqua im "St. Pellegrino 50 World's Best Restaurants" Ranking 2009

5 Kochmützen für das Aqua im "Der große Restaurantführer 2010"

Seite 4 / Sven Elverfeld – Küchenchef im Restaurant Aqua

### **2008**

3 Sterne für Sven Elverfeld im Guide Michelin 2009

19 Punkte und 4 Hauben im Gault Millau 2009

'Menü des Jahres' im Gault Millau 2009

4,5 F für das Aqua im Guide 2009 Der Feinschmecker

Platz 9 der besten Köche Deutschlands für Sven Elverfeld im Gourmet Magazin Der Feinschmecker

Platz 5 für das Serviceteam und Platz 5 für die Patisserie im Gourmet Magazin Der Feinschmecker

### **2007**

4,5 F für das Aqua im Guide 2008 Der Feinschmecker

'Koch des Jahres 2007' für Sven Elverfeld vom Gourmet Magazin Der Feinschmecker

Platz 10 der besten Köche Deutschlands für Sven Elverfeld im Gourmet Magazin Der Feinschmecker

Platz 9 der Top 100 besten Köche Deutschlands für Sven Elverfeld durch das People Magazin Bunte

### **2006**

'Trend-Restaurant des Jahres' im Gourmet Magazin Der Feinschmecker (nach 2005 das zweite Mal in Folge)

5 Kochmützen für das Aqua im "Der große Restaurantführer 2007"

Platz 1 in der Hornsteinliste 2006 für das Aqua in der Kategorie 'Die besten Restaurants in Stadt-Hotels'

### **2005**

2 Sterne für Sven Elverfeld im Guide Michelin 2006

Gourmet Award 'Kreativster Koch des Jahres 2005' vom People Magazin Bunte

'Trend-Restaurant des Jahres' im Gourmet Magazin Der Feinschmecker

Platz 5 für das Aqua-Serviceteam in den Top Ten des Magazins Der Feinschmecker

### **2004**

4 F für das Aqua im Guide 2005 Der Feinschmecker

'Koch des Monats April' für Sven Elverfeld im Gourmet Magazin Der Feinschmecker

### **2003**

Aqua Kochbuch Küche der Gefühle von Sven Elverfeld & Autor Jan Brinkmann

18 Punkte und 3 Hauben für das Aqua im Gault Millau 2004

'Koch des Jahres' für Sven Elverfeld im Gault Millau 2004

**2001**

1 Stern für Sven Elverfeld im Guide Michelin 2002

17 Punkte und 3 Hauben für das Aqua im Gault Millau 2002

'Aufsteiger des Jahres' für Sven Elverfeld im Gault Millau 2002

3,5 F und das Aqua als 'Restaurant des Jahres 2002' im Gourmet Magazin Der Feinschmecker

###