

SVEN ELVERFELD – FORDERND, ÜBERRASCHEND UND PROVOKANT

MIT DEKONSTRUIERTEN KLASSIKERN DER ERINNERUNG AUF DER SPUR

Wolfsburg 2011 – „Kochen bedeutet für mich Freiheit, in der ich mit Leidenschaft meinen Gedanken und Erinnerungen einen emotionalen Ausdruck verleihen kann“ so Sven Elverfeld. Nach mehr als einem Jahrzehnt im Gourmet-Restaurant Aqua zählt er damit zur Kochelite Deutschlands. In dieser Zeit hat der heute 43-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 19,5 Punkte und der Feinschmecker seine Höchstnote von 5 F vergibt. Im Ranking der S. Pellegrino "World's 50 Best Restaurants" gelang 2010 der Einstieg auf Platz 34. Bereits 2011 konnte sich das Aqua auf Platz 25 weltweit verbessern.

Elverfelds ganz eigenständiger Kochstil besticht mit durchdachten Kombinationen von Einfachheit und Raffinesse. Der Fokus seiner Avantgarde-Küche konzentriert sich auf die Harmonie von Aroma, Eigengeschmack und Textur. Selten finden sich mehr als eine Handvoll Grundprodukte auf dem Teller. Es reizt ihn, Traditionsgerichte oder klassische Garnituren wiederzuentdecken und neu zu interpretieren. Doch besonders wichtig ist ihm, dass jedes Gericht seine ganz eigene Geschichte hat und an eine Erinnerung anknüpft. Mit „Tafelspitz vom Müritz Lamm mit Frankfurter Grüne Sauce“ oder „Betonische Seezunge – moderne Finkenwerder Art“ soll genau das gelingen – er möchte bei seinen Gästen bewusst Erinnerungen an regionale Wurzeln wachrufen. So kann ein Essen im Aqua zu einer emotionalen Reise in die eigene Kindheit werden. Genauso gerne führt er seine Gäste jedoch zurück zu einer seiner eigenen kulinarischen Erinnerungen. Eine Hommage an eine prägende Station aus seiner Laufbahn, die wie bei „Gewürz-Taube, Kefir, Granatapfel, Sesamcreme und CousCous“ zu einem oft landestypischen Gericht inspiriert und so seine eigene Geschichte erzählt.

Allen Klassikern – die wie diese – tief im Geschmacksgedächtnis verankert sind, gemein ist, dass Elverfeld sie in ihre ursprünglichen Bestandteile zerlegt. Er spielt mit verschiedenen Texturen und setzt die Aromen überraschend neu zusammen. Nicht zuletzt deshalb gilt der gebürtige Hesse längst als leidenschaftlicher Dekonstruktivist und Neuerfinder des Gutbürgerlichen. 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.

Elverfelds Philosophie „Erreiche Dein Ziel mit Engagement und Liebe zum Detail“ zeigt ihren Erfolg in den großen Anerkennungen der letzten Jahre und bestätigt seine Stilistik. Seit November 2008 zählt mit dem dritten Stern im Guide Michelin 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. Mit dem Erscheinen des Gault Millau Deutschland 2012 verlieh die Test-Equipe dem Team zudem 19,5 von möglichen 20 Punkten, nachdem 2008 die Auszeichnungen „Menü des Jahres“ für Elverfelds *Visionen & Impressionen*, im Jahr 2002 „Aufsteiger des Jahres“ und 2004 „Koch des Jahres“ vergeben wurde.

Das Gourmet-Magazin Der Feinschmecker hat dem Aqua 2010 die Höchstbewertung von 5F zugesprochen. Das aktuelle Ranking führt ihn als viertbesten Koch Deutschlands und sieht das Aqua auf Platz 1 der besten Trendküchen des Landes. Bereits einige Jahre zuvor wurde es zum „Restaurant des Jahres 2002“ und Sven Elverfeld zum „Koch des Jahres 2007“ gekürt. Der Aral Schlemmer Atlas würdigt ihn erneut als einen der Spitzenköche des Jahres 2012 und vergibt mit fünf Kochlöffeln seine Höchstnote, genauso wie der in 2011 erstmals erscheinende kulinarische Reiseführer Gusto.

Mit Sven Elverfeld glänzt auch sein Team. Der Feinschmecker vergab im August 2010 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 3 verbesserte. Der Gourmetführer Gault Millau kürte die Dessertmacherin des Aqua im November 2010 zudem zum „Pâtissier des Jahres 2011“.

Zu Beginn seiner Laufbahn absolvierte Elverfeld eine Konditorlehre, ehe er sich der Kochausbildung widmete. Prägende Wanderjahre mit Stationen in mit höchsten Auszeichnungen gewürdigten Restaurants folgten, während Auslandsaufenthalte in Japan, Griechenland und Dubai sein kulinarisches Denken beeinflussten. Nachdem der Hanauer seinen Abschluss zum staatlich geprüften Gastronom und Küchenmeister an der Hotelfachschule Heidelberg absolviert hatte, begann seine Karriere bei The Ritz-Carlton. Von 1998 bis 2000 leitete er das Gourmet Restaurant "La Baie" im The Ritz-Carlton, Dubai, um anschließend im damals gerade neu entstandenen The Ritz-Carlton, Wolfsburg das Gourmet Restaurant Aqua zu eröffnen. So konnte er von Anfang an seine eigene Vision in die Konzeption und Gestaltung einfließen lassen und sorgte mit seinem Team dafür, dass das Restaurant innerhalb kürzester Zeit zu einer der besten Adressen Deutschlands avancierte.

Kochbuch

Das neue Sven Elverfeld Kochbuch ist im Juni 2011 im Collection Rolf Heyne Verlag erschienen. Einer der wichtigsten Bewegungsgründe für das erste Drei-Sterne-Kochbuch von Sven Elverfeld war der Wunsch, die Entwicklung und den Charakter seiner Küche von 2007 bis 2010 zu dokumentieren. Auf 528 Seiten finden sich so 75 Gerichte mit über 450 Einzelrezepturen und rund 350 Fotografien von Luzia Ellert. Zu verschiedenen Themen beschreibt Sven Elverfeld seine Intention, Ideen und Denkweise, wodurch der Leser tiefen Einblick in die Hintergründe seines kulinarischen Schaffens erhält. Neben der deutschen Ausgabe erscheint im Dezember 2011 auch eine limitierte englische Ausgabe.

Auszeichnungen Restaurant Aqua, Sven Elverfeld & Team:

Guide Michelin – 3 Sterne // Höchstbewertung

Gault Millau – 19,5 Punkte & 4 Hauben

Aufsteiger des Jahres 2002 // Koch des Jahres 2004 // Menü des Jahres 2009 //

Pâtissier des Jahres 2011 für Nadja Hartl

Der Feinschmecker – 5 F's // Höchstbewertung

Restaurant des Jahres 2002 // Koch des Jahres 2007

Gusto – 10 Pfannen // Höchstbewertung

Aral Schlemmer Atlas – 5 Kochlöffel // Höchstbewertung

Der große Restaurantführer – 5 Kochmützen // Höchsbewertung

Varta Guide – Tip**Service & Küche mit 4 Diamanten