

Sven Elverfeld: Motivation und Hingabe

PM-The-Ritz-Carlton. Im Dezember 2016 zeichnete der Guide MICHELIN wieder herausragende Restaurants in ganz Deutschland mit seinen berühmten Sternen aus. Bereits zum neunten Mal in Folge erhält das Aqua in der Autostadt in Wolfsburg dabei drei Sterne. Damit gehört das Spitzenrestaurant zum exklusiven Kreis der zehn Restaurants in Deutschland, die mit der höchsten Auszeichnung des MICHELIN geehrt werden. Als offizieller Partner des Guide MICHELIN überreichte Richard Hesch, Geschäftsführer Food Service Distribution und Multichannel bei METRO Cash & Carry Deutschland, die neue Plakette mit der Sterneauszeichnung im Namen der METRO persönlich an Küchenchef Sven Elverfeld und Restaurantleiter Jimmy Ledemazel.



Übergabe MICHELIN-Plakette im Restaurant Bild: Matthias

Leitzke

Der MICHELIN-Stern, die international bedeutendste Auszeichnung für Restaurants, bestätigt die herausragende Kochkunst von Sven Elverfeld, Chef der Cuisine des Aqua, als einer der besten Sterneköche Deutschlands. Bereits seit 2008 wird das Aqua für seine kulinarischen Meisterwerke mit drei Sternen gewürdigt. Als Partner des Guide MICHELIN ist es METRO eine Ehre, die neue Plakette persönlich an Sven Elverfeld zu überreichen. „Mit seinem Ausnahmekönnen gehört Sven Elverfeld zu besten und renommiertesten Sterneköche Deutschlands. Die Auszeichnung mit drei MICHELIN-Sternen zeigt, mit wie viel Motivation und Hingabe er seine Arbeit interpretiert. Ich gratuliere Sven Elverfeld und dem gesamten Team des Restaurants Aqua ganz herzlich, dass ihre Leidenschaft für die Haute Cuisine zum neunten Mal infolge mit der höchsten Auszeichnung des Guide MICHELIN gewürdigt wird und bin ich stolz, die neue Plakette persönlich überreichen zu dürfen“, sagt Richard Hesch, Geschäftsführer Food Service Distribution und Multichannel bei METRO Cash & Carry Deutschland.

Symbiose aus Einfachheit und Raffinesse

Elverfelds ganz eigenständige Küche konzentriert sich auf die Harmonie der Aromen und den Eigengeschmack der Produkte. Nicht selten erzählen seine Gerichte eine Geschichte, die an seine persönlichen kulinarischen Erinnerungen anknüpfen. Das Zusammenspiel verschiedener Garmethoden und geschickt dosierter Techniken, basierend auf der klassischen Küche, ergeben ein harmonisches Genusserlebnis. Dabei schwört er nicht nur auf Top-Qualität aller verwendeten Zutaten, sondern auch auf einen ausgeprägten Regionsbezug der Produkte, die er täglich bevorzugt von deutschen sowie ausgewählten europäischen Lieferanten bezieht. Ein eigener Zen-Garten, gewebte Metallvorhänge, verspiegelte Rückwände sowie ein

riesiger Kronleuchter inmitten des Restaurants verwandeln das Aqua auch optisch zu einem der außergewöhnlichsten Orte Deutschlands, um dort in Perfektion zu genießen.

METRO – starker Partner der Sternegastronomie

Die Förderung von Restaurants liegt METRO besonders am Herzen. So ist es der grundlegende Anspruch der METRO, Gastronomen mit maßgeschneiderten Sortimenten und Services bestmöglich zu unterstützen, ihr Geschäft noch erfolgreicher zu betreiben. Die Zusammenarbeit mit dem Guide MICHELIN, einer der prestigereichsten Institutionen der Spitzengastronomie, unterstreicht dieses Engagement der METRO. „Wir teilen die Leidenschaft der Sterneköche im Streben nach erstklassigen Produkten, bester Qualität und absoluter Frische. Dabei können wir in der Zusammenarbeit mit Spitzengastronomen und talentierten Nachwuchsköchen noch viel lernen“, sagt Thomas Storck, Vorsitzender der Geschäftsführung von METRO Cash & Carry Deutschland.

METRO Braunschweig an der Seite von Bocuse d'Or-Finalist Marvin Böhm

Als Premium-Partner unterstützt METRO darüber hinaus jährlich den deutschen Teilnehmer des wichtigsten Kochwettbewerbs der Welt – den Bocuse d'Or. So förderte das Unternehmen beim vergangenen Wettbewerb den Junior-Sous-Chef des Aqua, Marvin Böhm, auf seinem Weg ins große Finale, das Ende Januar 2017 in Lyon stattgefunden hat. Bereits beim deutschen Vorentscheid in Stuttgart sowie beim Halbfinale in Budapest half das Großhandelsunternehmen dem jungen Koch zuvor unter anderem mit Lebensmitteln und dem Transport seiner Ausrüstung. Zudem unterstützte METRO Marvin Böhm mit der sogenannten „Kochbox“, die im METRO-Großmarkt Braunschweig errichtet wurde: In den

professionell eingerichteten Gastro-Räumlichkeiten hatte der Spitzenkoch in den vergangenen Monaten die Chance, die Zubereitung seines Finalmenüs unter Wettbewerbsbedingungen zu trainieren. Begleitet wurde er dabei von seinem Küchenchef und Mentor Sven Elverfeld.