



Elfmal in Folge drei Sterne für das Restaurant Aqua

METRO überreicht Sterneplakette des Guide MICHELIN an das Restaurant Aqua

Düsseldorf/Wolfsburg, 10. Mai 2019 – Über 300 Restaurants in Deutschland zeichnete der Guide MICHELIN im Februar mit seinen begehrten Sternen aus – so viele wie noch nie. Erneut unter den Prämierten: Das Restaurant Aqua im The Ritz-Carlton, Wolfsburg in der Autostadt in Wolfsburg. Unter der Leitung von Küchenchef Sven Elverfeld wurde das Aqua zum elften Mal mit drei MICHELIN-Sternen ausgezeichnet. METRO Deutschland überreichte als offizieller Partner des Guide MICHELIN nun die neue Plakette für 2019 an das Team des Aquaunter der Leitung von Küchenchef Sven Elverfeld.

„Seinen unverwechselbaren Stil setzt Sven Elverfeld mit einer bemerkenswerten Eleganz und Kreativität um - mal heimisch-regional, mal kosmopolitisch. Präzision, Klarheit, Produkte..., alles perfekt. Um Sie herum angenehm dezent-luxuriöses Interieur, feinste Details von der Tapete bis zur Tischkultur“, beurteilen die Guide MICHELIN-Tester die einzigartige Leistung des Drei-Sterne-Restaurants Aqua in Wolfsburg. Folgerichtig erhält das Aqua unter Küchenchef Sven Elverfeld 2019 das elfte Jahr in Folge drei Sterne im Guide MICHELIN. Das Aqua ist das einzige Restaurant Niedersachsens mit der Höchstwertung und eines von bundesweit lediglich zehn Drei-Sterne-Restaurants.

METRO Deutschland, gemeinsam mit dem Partnerunternehmen Rungis Express, überreicht auch in diesem Jahr wieder die begehrten Guide MICHELIN Plaketten an deutschlandweit mehr als 300 vom Guide MICHELIN 2019 ausgezeichnete Restaurants. Eines davon ist jetzt das Restaurant Aqua. Richard Hesch, Geschäftsführer Food Service Distribution & Multichannel METRO Deutschland und Uwe Tuleweit, Geschäftsleiter METRO Braunschweig, sind nach Wolfsburg gereist, um persönlich zu gratulieren: „Die Leidenschaft für die gute Küche und die Gourmetkultur liegen uns am Herzen“, sagt Richard Hesch. „Daher ist es uns eine Ehre, die Plakette heute persönlich an das Team des Aqua zu überreichen.“



Das Aqua – Freiheit und Leidenschaft

Bei seiner Ankunft in Wolfsburg stand Sven Elverfeld noch auf einer Baustelle, das Ritz-Carlton befand sich mitten im Bau, das Restaurant Aqua lediglich eine Idee. In den darauffolgenden Jahren avanciert das Restaurant Schritt für Schritt zu einer der besten Adressen Deutschlands. Heute, 19 Jahre später, gehören Küchenchef Sven Elverfeld und sein Team zur kulinarischen Spitze in Deutschland und sind international etabliert. Tag für Tag schaffen sie außergewöhnliche Momente für ihre Gäste. Im Mittelpunkt steht dabei die Symbiose von deutschen Produkten mit Inspirationen aus der ganzen Welt. Mit jahreszeitlichen Produkten und einmaligen Gerichten erzählt Sven Elverfeld Geschichten, die an seine persönlichen Erinnerungen anknüpfen. „Kochen bedeutet für mich Freiheit, in der ich mit Leidenschaft meinen Gedanken und Erinnerungen emotional Ausdruck verleihen kann“, sagt Sven Elverfeld. Dabei verbindet er unnachahmlich Tradition und Moderne und erzählt stets von seinen Reise- und Lebensstationen.

Die Übergabe der begehrten Guide MICHELIN Plakette

Eine dieser Erinnerungen: Der erste Guide MICHELIN-Stern, den Sven Elverfeld nur eineinhalb Jahre nach der Eröffnung für das Restaurant Aqua erhielt. 2006 folgte der Zweite und 2009 dann die höchstmögliche Wertung für sein Restaurant: Drei Sterne im Guide MICHELIN. 2019 ist das Aqua nun elf Jahre in Folge mit drei Sternen im Guide MICHELIN geführt. „Was Sven Elverfeld mit dem Aqua aufgebaut hat, ist stellvertretend für die Entwicklung von Deutschland als Standort für die Spitzenküche. Mehr als eine Dekade im kulinarischen Olymp des Guide MICHELIN zeigt, was Sven Elverfeld für die deutsche Sternegastronomie leistet“, sagt Richard Hesch. Als offizieller Partner des Guide MICHELIN überreicht METRO die begehrte Plakette auch 2019 Jahr an das Restaurant Aqua. „Die Übergabe der Plakette an Sven Elverfeld ist jedes Jahr auch für uns ein ganz besonderer Moment. Wir gratulieren Sven Elverfeld und seinem Team zu diesem großartigen Erfolg“, sagt Uwe Tuleweit.

Bildunterschrift (v.l.n.r.):

Richard Hesch, Geschäftsführer Food Service Distribution & Multichannel METRO Deutschland

Marcel Runge, Gastgeber & Sommelier, Restaurant Aqua

Sven Elverfeld, Küchenchef, Restaurant Aqua

Uwe Tuleweit, Geschäftsleiter METRO Braunschweig

Christian Fomm, General Manager, The Ritz-Carlton, Wolfsburg

Abdruck der Bilder frei bei Nennung der Quelle „Lars Landmann“.



Über METRO Deutschland

Die METRO Deutschland GmbH betreibt mit rund 14.000 Mitarbeitern 103 Großmärkte und 11 Belieferungsdepots in Deutschland. Rund vier Millionen Kunden vertrauen auf das Sortiment und die Leistungen des Unternehmens. METRO versteht sich als Partner unabhängiger Unternehmer und setzt mit Großmärkten, Belieferungsservices, vernetztem Kundenmanagement und digitalen Lösungen die Standards von morgen. METRO Deutschland ist Teil von METRO, einem führenden internationalen Großhändler mit Food- und Nonfood-Sortimenten, der auf die Bedürfnisse von Hotels, Restaurants und Caterern (HoReCa) sowie von unabhängigen Händlern spezialisiert ist. Das Unternehmen ist in 36 Ländern aktiv und beschäftigt weltweit mehr als 150.000 Mitarbeiter. Im Geschäftsjahr 2017/18 erwirtschaftete METRO einen Umsatz von 36,5 Mrd. €. Mehr Informationen über METRO finden Sie unter www.metroag.de sowie über METRO Deutschland unter www.metro.de.

Mit der Einführung der Online-Plattform DISH (Digital Innovations and Solutions for Hospitality) erweiterte METRO sein digitales Serviceangebot für unabhängige Unternehmen. Die Plattform ist abrufbar unter www.dish.co.

Kontakt

METRO Deutschland GmbH
Unternehmenskommunikation
Schlüterstr. 7A || 40235 Düsseldorf
Telefon +49 (0)211 969 – 1708
presse@metro-cc.de
www.metro.de

Über Sven Elverfeld und das Restaurant Aqua

Als Küchenchef ist Sven Elverfeld seit der ersten Stunde für die Erfolgsgeschichte des Aquas verantwortlich. Seit dem Jahr 2000 kreiert er mit seinem Team kulinarische Meisterwerke für seine Gäste, sodass das Restaurant bereits einhalb Jahre nach der Eröffnung den ersten Stern des Guide MICHELIN erhielt. 2006 folgte der Zweite, bevor für das Jahr 2009 erstmals die höchstmögliche Auszeichnung in der Gourmet-Welt, die drei Sterne, vergeben wurden. Häufig sind die Gerichte von Sven Elverfeld von seinen kulinarischen Erinnerungen geprägt. Somit erzählt jedes Menü eine geschmacklich vielseitige Geschichte mit einem ganz besonderen Charakter. Fokussiert auf den Eigengeschmack der sorgfältig ausgewählten Produkte sowie deren kreative Verarbeitung und Zubereitung, überzeugen seine Kreationen mit Einfachheit und Raffinesse.

Kontakt:

The Ritz-Carlton, Wolfsburg
Restaurant Aqua
Martine Döpke
Parkstraße 1 || 38440 Wolfsburg
Telefon 0049-(0) 5361-606056
martine.doepke@ritzcarlton.com
<http://www.ritzcarlton.com/wolfsburg>
www.restaurant-aqua.com