

Aus für Drei-Sterne-Restaurant Aqua

Sven Elverfeld beendet seine Karriere

Eine große Karriere geht nach 25 Jahren Spitzenküche zu Ende. Der 3-Sterne-Koch Sven Elverfeld schickt am 30. März sein letztes Menü im Restaurant Aqua im Ritz-Carlton Wolfsburg über den Pass, wo er im Jahr 2000 begann. Er will künftig seine Frau Saskia, die das Parkhotel in Wolfsburg als Eigentümerin übernommen hat, unterstützen. Über die neue Ausrichtung des Restaurants Aqua kann das Hotel noch nicht informieren, wobei es sicher nicht mehr die ganz große kostenintensive Küche anstreben wird.

Sven Elverfeld ist das, was man unter einem feinen Kerl versteht. Fein und akzentuiert ist auch seine Küche, bei der er stets auf die leisen Töne und nicht Fanfarenstärke setzte. Es zog ihn nicht ins Fernsehen, er suchte nie das Rampenlicht, seine Bühne war die Küche.



Sven Elverfeld

Der 58 Jahre Elverfeld wurde im hessischen Hanau geboren und begann als Konditor, bevor er sich zum Koch ausbilden ließ. Er

war unter anderem Souschef im seligen Restaurant Hessler in Maintal bei Frankfurt, arbeitete in der vom großartigen Dieter Biesler geleiteten Gutsschänke auf Schloss Johannisberg im Rheingau und stand bei Dieter Müller im Schloss Lerbach in Bergisch-Gladbach am Herd. Außerdem war Elverfeld Anfang der 90er Jahre des letzten Jahrhunderts auch noch für ein gutes Jahr im Frankfurter Restaurant Humperdinck beim früh verstorbenen Küchentalent Willi Tetz, der gemeinsam mit Edmund Teusch das damals beste Restaurant der Stadt führte.

Wenn Sven Elverfeld auch private Gründe für seinen Abschied anführt, so ist doch unübersehbar, dass die große Küche in Deutschland Stück für Stück ihre kulinarischen Helden verliert und gleichzeitig kaum etwas Entsprechendes nachwächst. Es fehlt vielen Betreibern an Personal, finanziellen Mitteln und auch an Gästen, die noch Geld haben oder bereit sind Geld auszugeben.

LF

Fotos: Gary Schmid (Restaurant Aqua),

Kirchgasser Photography (Sven Elverfeld)