

BRANCHENNEWS

## Elverfelds Erfolgsweg und seine Wegbegleiter



Foto: Kirchgasser

In der aktuellen Folge des Küchenherde-Podcast spricht Markus Wessel mit Sven Elverfeld über seinen prägenden Einfluss auf die Branche und das Berufsbild des Koches. In seinen 20 Jahren als Küchenchef im Restaurant Aqua im The Ritz-Carlton Wolfsburg hatte Sven Elverfeld viele, heute bekannte Persönlichkeiten, als Wegbegleiter.

Darunter sind so bekannte Namen wie Jan Hartwig, Jens Fischer, Christian Eckert, Sarah Henke, Matthias Dieter, die Sühling-Zwillinge und noch einige mehr. Steckt dahinter ein Geheimrezept, wollte der Gastro-Podcaster von dem Sternekoch wissen. Intensiv diskutierten beide über Führungseigenschaften und den Umgang mit Menschen.

Sven Elverfeld selbst versteht sich nicht nur als Koch, sondern als Vorbild und Mentor von Talenten. Seine Empfehlung an die junge Generation von Köchen ist, sich bei ihrer Karriereplanung nicht nur an den Sternen eines Restaurants zu orientieren, sondern sich bewusst für einen Chef zu entscheiden, der sie über das rein Kulinarische auch menschlich mit einer vorbildlichen Mitarbeiterführung weiterbringen und ihren Horizont erweitern kann.

„Kannst du von ihm mehr lernen, als lecker kochen oder tollen Service machen? Die Berufe in unserer Branche verlangen von uns, dass wir Allrounder sind. Wer nur das eine kann und nicht alle Facetten betrachtet und versucht sich anzueignen, der wird es verdammt schwer haben.“ Diese Erkenntnis fließt auch in Elverfelds Plan für die kommenden Jahre ein:

„Ständige Weiterentwicklung und weiterhin viel Spaß und Freude beim kreativen Arbeiten mit meinem Team!“